



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNLİ AÇMA

2 bardak Süt
1 bardak Sıvı yağ
2 çorba kaşığı Yoğurt
1 çorba kaşığı Toz Maya
Alabildiğince Un
1 tutam Tuz
Aldığı kadar Zeytin ezmesi(iç malzemesi)
1 paket Sana Hamur işi Margarin(iç malzemesi)
Aldığı kadar Susam(üzerine)
2 adet Yumurta sarısı(üzerine)

1 su bardağı ılık su ile 1 çorba kaşığı maya eritilir.
Süt, sıvı yağ, yoğurt eklenip alabildiğince unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır.
Her parça el ile açılıp 1 çay kaşığı yumuşak SANA Hamur işi margarin sürülüp üzerine zeytin ezmesi sürülür. Rulo yapıp simit şekli verilir.
Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam serpilir.
Yağlanmış tepsiye dizilir.
Tepside 20 dakika mayalandırılıp fırında pişirilir .

