



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ AÇMA

4 bardak un
yarım bardak sıvıyağ
1 bardak ılık süt
yarım bardak ılık su
2 kaşık toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep
yarım paket yaş maya
50 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
50 gr zeytin ezmesi
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 fincan susam

Yarım paket yaş mayayı 1 bardak ılık sütte eritin, yoğurma kabına sütü-suyu-sıvıyağı ve kuru malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun, yarım saat kadar mayalandırıp portakal büyüklüğünde parçalar koparın elinizle açtırıp biraz sana hamurışı sürün iç malzemeyi koyup bükerek rulo yapın ve simit şekli verin, tepsi mayası için 15-20 dk daha bekleyip yumurta sarısı sürüp susam ekin 170 derecede 20 dk kadar pişirin.
