



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AÇMA



2 Adet yumurta
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
4 Su bardağı un
2 Adet kesme şeker
1,5 Su bardağı ılık su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım ay bardağı sıvıyağ
12 orba kaşığı sıvıyağ (içi için)

- # Yoğurma kabına, ılık su, keşme şeker, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın akı, tuz, yaş maya, sıvıyağ konur. Parmak uçlarıyla bütün malzemeler birbirine yedirilir.
- # Karışımın zerine yedirerek un eklenir, yoğurulur, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür, tekrar üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Her bir parça parmak uçlarıyla un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan her hamura 1 çorba kaşığı sıvıyağ sürülür, önce rulo yapılır, sonra burarak, iki ucu birleştirerek halka şekli verilir.
- # Yağlanmış tepsiye, amalar aralıklı dizilir. 15 dakika da tepside dinlendirildikten sonra, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # Soğuk fırına verilir. 190 derecede amaların üzerleri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Amaların zerine arzu edilirse, çörekotu ya da haşhaş tohumu serpilebilir.