



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## AÇMA



2 Adet yumurta  
1 Kibrit kutusu kadar ya maya  
4 Su bardađı un  
2 Adet kesme eker  
1,5 Su bardağı ılık su  
1,5 Tatlı kaığı tuz  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
12 orba kaığı sıvıyağ (içi için)

- # Yođurma kabına, ılık su, keme eker, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın akı, tuz, ya maya, sıvıyağ konur. Parmak uçlarıyla bütün malzemeler birbirine yedirilir.
- # Karışımın zerine yedirerek un eklenir, yoğurulur, yumuağa 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 kaığı 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.
- # Sođuk fırına verilir. 190 derecede amaların üzerleri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

**Not:** Amaların zerine arzu edilirse, reketu ya da haha tohumu serpilebilir.