



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

ROZET



1 Tatlı kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
2 Adet kesme şeker
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Adet yumurta
Alabildiđi kadar un
1 Tatlı kaşığı tuz
Çörekotu

- # Yarım bardak ılık suya önce kesme şekerler atılır, karıştırarak eritilir, sonra üzerine toz maya konur. Bardağın üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir.
- # Çukur bir kaba bekleyen ve hafif kabaran mayalı su boşaltılır, üzerine yumurtanın akı, tuz ve zeytin yağı ilave edilir.
- # Karışıma un, yoğurdukça katılır. Kulak memesi kıvamına gelince hamur olmuş demektir.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur açılır, alt üst edilerek biraz yoğrulur, cevizden biraz küçük parçalar koparılır, çalışma tezgahının üzerinde kurşun kalem kalınlığında çubuklar yuvarlanır.
- # Çubuklar ortadan tutulur, bir uç diğerinin üzerine atılır. Hafif yağlanmış tepsiye aralıklarla dizilir.
- # Bütün rozetler bu şekilde tamamlandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. 10 dakika daha tepside bekletilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırına rozetler verilir, üzerleri kızarana kadar pişirilir.

Not: Rozet, yaş maya kullanılarak da hazırlanabilir, aynı ölçüler kullanılarak yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya yeterlidir.