

Acma

Malzemeler

1 cay bardagi seker

2 yumurta

1 su bardagi sut

1/2 su bardagi su (ilik)

1 su bardagi siviyağ

1 tatli kasigi tuz

1 paket yas maya (42 gr)

Aldigi kadar un

Yapilisi

Once ilik suya yas mayayi atip cozulmesini saglayalım.Yumurtanın 1 tanesinin sarisini uzerine surmek icin ayiralim. Tum malzemeyi katip yumusak bir hamur elde edelim.Uzerini bir bezle kapatip mayalanmaya birakalim,1-2 saat.

Mayalanan hamurdan parcalar alip avuc ici kadar actiktan sonra kahvalti bicagiyla sana yag surelim.Sonra rulo yapip birbirlerine ters istikamette kiviralim.elde ettiginiz ruloyu ister dugum atarak,isterseniz acma sekli vererek tepsiye koyalım.Uzerine yumurta sarisi ve corek otu serpistirip 180 C pisirin.Yalniz birbirlerine cok yakin koymayin tepsiye cunku baya bir kabariyorlar :)