

Pastane Acmasi

Malzemeler

1 su bardagi sut
1 su bardagi siviyağ
1 su bardagi su
4 cay kasigi seker
4 cay kasigi tuz
100 gr margarin
1 adet yas maya
1 yumurta

Yapilisi

Gelelim tarifine.Su ,sut ve siviyağı hafif isitin.Sonra iyice karistirin.Daha sonra mayayı bu karisimda eritin.Eritme islemi tamamlandikta sonra unu ilave edip yumusak bir hamur elde edin.Hamurun uzerini ortup ilik bir yerde,bir veya bir buçuk saat kadar , hamur iki kati olana kadar mayalandirin. Hamurdan ceviz buyuklugunde parçalar alip avucunuzda acip icine 1 cay kasigi kadar margarin koyup kapatın.Tepsiye koyup biraz daha bekleyin.Pogaca seklinde ki hamurlari margarini tasirmadan uzatin ve ters yonde bukun buktugunuz hamurlarin uclarini ust uste gelecek sekilde yapistirin.Seyrek araliklarla firin tepsisine dizin bir muddet daha tepsi mayasi gelmesini bekleyin.
En son yumurta sarisini surun.180 derecede onceden isitilmis firinda pisirin.