

"S" Seklinde Acma

Malzemeler

3 su bardagi un +2 tepeleme yemek kasigi un
1 su bardagi ilik sut
1 adet yumurta
50 gr erimis tereyag veya margarin(kizdirmayin)
Yarim paket yas maya
1 tepeleme cay kasigi tuz
2 tepeleme yemek kasigi seker

Yapilisi

Ilk olarak unu koydugunuz derin kabin icinde ortasi havuz gibi acin.Daha sonra tum malzemeler konur.Tuzda unun ustune serpistirilir.Yogurulmaya baslanir.Kivam alan hamurunuzu kabarmasi icin yarim saat kadar sicak bir ortamda dinlendirin.Sonra bezelere bolup fotograftaki gibi sekillendirin.Uzerine bir iki damla yag ve sutle inceltilmis yumurta sarisi surup,susam serpin.Biraz da tepside mayalanmasina izin verin.Daha sonra firina verin 180 derece yeterli.Acmalar pistikten sonra uzerine mutfak bezi koyup 10-15 dakika durduktan sonra yiyebilirsiniz.