

Sutlu Acma

Malzemeler

1 tane yumurta
1 su bardagi sivi yag
1 su bardagi sut
1 su bardagi su
1 paket yas maya
2 tatli kasigi tuz
4 corba kasigi toz seker
7 su bardagi un

Yapilisi

Ilk olarak sutu ve suyu tencereye alin ve ilik olacak sekilde biraz pisirin. Ocaktan alin.Ardindan mayayi ekleyin.Yumurtayi, sivi yagi, sekeri ve tuzu da ekleyin ve iyice karistirin. Ardindan unu da azar azar ekleyerek ele yapismayan bir hamur elde edene kadar yogurun.Hamuru yogurduktan sonra uzerini ortup 1 saat civarinda hamurunuzu mayalandirin.Tepsiye hamurunuzu sekillendirip dizin. Uzerine de yumurta sarisi surup onceden isitilmis 160 derecede firinda ustü kızarana kadar pisirin.Afiyet olsun