

Tahinli Acma

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 cay bardagi yogurt
1 su bardagi sivi yag
1 tatli kasigi yas maya
1 tatli kasigi toz seker
1 adet yumurta
Alabildigi kadar un
Ici icin
6 yemek kasigi tahin
1 bardak Izmir uzumu
1 tatli kasigi tarcin
1 bardak dovulmus findik

Yapilisi

Uzumleri ilik suda bekletelim.
Bir kaba maya, toz seker, ilik sut, yogurt, sivi yag ve tuz koyelim.
Icine yavas yavas un ilave edelim.
Yumusak bir hamur tutup, 25 dakika bekletelim.
Dovulmus findiktan 2 yemek kasigi ayiralim.
Tahin, kalan findik, Izmir uzumu ve tarcini da karistiralim.
Hamuru acip, hazirladiginiz karisimi yayalim.
Hamuru icten disa dogru buyuk bir rulo yapalim.
Ustune yumurta sarisi surup, ayirdiginiz findiklari serpistirelim.
Firin tepsisini yaglayip, 175 derecelik firinda 30 dakika pisirelim ve acmalar hazır.
ellerimize saglik