

Tereyagli Nefis Acmalar

Malzemeler

1 su b. ilik sut
Yarım su b. siviyağ
1 silme yemek k. oda sıcaklığında tereyağ
2 cay k. tuz
2 cay k. toz seker
2 yumurta(1'inin sarisi uzerine)
1 paket instant maya
3,5-4 su b. un

Yapilisi

Un ve maya haricindeki malzemeleri bir kaba alip karistirin. Azar azar un ve mayayi eklereyek yumusacik bir hamur yogurun. Hamuru iki katina cikana dek ilik bir ortamda mayalandirin. Hamuru bezelere ayirin.(10 adet). Her bezeyi 1 tatli tabagi buyuklugunde acip eritilmis tereyağ surun. Rulo seklinde sarin ve hafifce genisletin. Iki ucunu birlestirin tipki simit gibi. Tum bezeler icin ayni islemi tekrarlayin. Yağli kagit serili firin tepsisine dizin. Uzerine yumurta sarisi surup corek otu serpin. Onceden isitilmis 175 derece firinda guzelce pisirin.