KOLAY AÇMA

MALZEMELER
1 bardak sivi yag
6 yemek kasigi seker
3 cay kasigi tuz
1 adet yas maya
2 bardal ilik su (1 bardagi sut de olabilir)
aldigi kadar un

YAPILIŞ TARİFİ
1 bardak suda maya genis bir kapta eritilir. Uzerine yag, seker, tuz ve kalan 1 bardak su (yada sut) eklenir, karistirilir. Unda eklenerek yumusak bir hamur elde edilir. Hamurdan buyuk parcalar kopartilir. Avucta vuvarlanarak uzun bir serit elde edilir. Uclarindan tutularak biri saga biri sola olmak uzere dondurulur yani hamur burulur. Dugum atar sekilde acma sekli verilir, uclari asagi kivrilir. Hamur bitene kadar islem tekrarlanir. Uzerine yumurta sarisi surulur ve 2 saate yakin sicak bir ortamda bekletilir. (balkonunuz varsa gunese koyabilirsiniz yada firinin yoğurt ayarindada buislemi yapabilirsiniz) 200 derecede uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Firindan cikar cikmaz uzerine hafifce su serpilir ve uzeri bir bezle kapatilarak 5 10 dakika kadar dinlendirilir.

ML® Açma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5413 • adı:Kolay açma • gönderen:acara • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06