



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AÇMA

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 adet yaş maya
1 yumurta
4 yemek kaşığı seker
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
Tereyağı

Mayayı bir kaba alın ve üzerine şekeri ve ılık suyu ekleyin. Üzerini örtün ve 10 dakika bekletin. Ardından süt, yumurta, tuzu ekleyin ve karıştırın. Kontrollü bir şekilde unu ilave edin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Hamuru 40 dakika dinlendirin. Kahvaltılık açma tarifinin püf noktası burasıdır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve beze yapın. 10 dakika da böyle dinlendirin. Bezelerin ortasına çay kaşığı ile tereyağı parçaları kesip koyun. Elinizle bastırıp yayın ve katlayarak uzunlamasına açın. Açma şeklini verin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Yumurtanın sarısı ve pekmezini karıştırın. Açmaların üzerine sürün. Mayalanmadan sürmeniz gerekiyor ki hamur zedelenmesin. Ardından 25 dakika tepside mayalandırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.

