



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AÇMA

500 g Nestlé Professionel Waffle  
500 g un  
200 g tereyağı  
1 adet yumurta  
200 ml su  
50 g margarin  
10 g tuz  
50 g toz şeker  
30 g maya  
1 adet yumurta sarısı

Mayayı su ve toz şeker ile bir kabın içerisinde açın.

Unu bir kabın içerisine eleyin.

Elediğiniz unun içerisine tuzu, mayalı karışımı, tereyağını ve yumurtasını ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz açma hamurunun üzerine nemli bir bez kapatarak 30 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamurdan 80 gramlık parçalar kesin ve bir merdane yardımı ile açın.

Açtığınız parçaların içerisine margarin ve Nestlé Professionel Waffle sürün.

Elinizle kenarlarından tutarak sarın ve birleştirin.

Yağlı kağıt serili bir tepsiye aralıklı olarak dizin ve mayalandırmaya bırakın.

Mayalanan açmalarınızın üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika tepside dinlendirin ve servis tabağına alın.

