



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

4 - 4,5 su bardağı un

3 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay kaşığı tuz

1 yumurta akı

50 g yumuşak margarin

2,5 çay bardağı ılık süt

Sürmek için:

75 g yumuşak margarin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

2 tatlı kaşığı susam

2 tatlı kaşığı çörekotu

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Üzerine toz şeker, tuz, yumurta akı, margarin ve ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, bir kez daha yoğurup 8 eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını alıp hafif unlanmış tezgahta 20 cm çapında açın. Üzerine bir tatlı kaşığı margarin sürüp rulo şeklinde sarın. Rulonun iki ucunu tutup farklı yönlerde çevirerek burun. İki ucunu birleştirerek hamuru halka şekline getirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169202 • adı:Açma • gönderen:Gül • indirme tarihi:22.04.2025 - 11:15