



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI AÇMA

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

500 gr Efsane un (5 su bardağı)
3 çorba kaşığı Serel üzüm pekmezi
1 paket Efsane instant maya
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuzu
Çeyrek su bardağı (50 gr) Sırım zeytinyağı
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
250 ml su 1+1/4 su bardağı
1 Bili Bili yumurta sarısı

Geniş bir kâsede 500 gr (5 su bardağı) un ve 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın.

Unun ortasına bir çukur açın ve içerisine 1+1/4 su bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı instant maya, 1/4 su bardağı zeytinyağı, 3 çorba kaşığı üzüm pekmezi ve 2 çorba kaşığı tereyağını ekleyip yoğurmaya başlayın.

Ardından tezgâha alıp iyice pürüzsüz bir hamur olana kadar esnete esnete 5 dakika daha yoğurun.

Hamuru tekrar kâseye koyun ve üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalayın. 1 saatin sonunda hamuru tezgâha alın ve rulo haline getirin.

Bu haliyle 8 eşit bezeye ayırın. Bezeleri ayrıca yuvarlamayın çünkü sıkılaşıcakları için açmak zorlaşacaktır.

Bir bezeyi rulo halinde yaklaşık 25 cm uzunluğunda açın. Ardından bir ucunu kendinize çekerek, diğer ucunu ileri iterek ters yönde hamuru dolayın. İki ucunu birleştirip yapıştırın ve tepsiye yerleştirin. Eğer birleşme yeri fazla kalın olursa biraz inceltebilirsiniz.

Üzerlerini örtüp tepside de 1 saat mayaladıktan sonra 1 yumurta sarısını açmaların üzerine sürün ve dilediğiniz kadar çörek otu, susam ve ayçekirdeği serpin. 200 derecede altlı üstlü çalışan fırında 20-22 dakika üzerleri güzelce renk alana kadar pişirin. Nefis ev yapımı açmalarınız hazır.

