



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya (10 g)
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta (birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın)
5-6 su bardağı un (kıvam alana kadar kontrollü ekleyin)
İç harcı için:
150-200 g beyaz peynir veya kaşar peyniri (isteğe bağlı)
Maydanoz veya dereotu (isteğe bağlı)

Ilık süt ve suyu bir kaba alın.

Maya ve şekeri ekleyin, karıştırın ve 5-10 dakika mayanın aktifleşmesini bekleyin.

Ardından sıvı yağı, yumurtaları ve tuzu da ekleyin.

Karışımı iyice karıştırın.

Kademeli olarak unu ekleyin ve yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru yaklaşık 5-10 dakika yoğurun.

Üzerini streç film veya bir bez ile kapatın ve sıcak bir ortamda yaklaşık 1-2 saat mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalandıktan sonra tekrar yoğurup, havasını alın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve açma yapacağınız yere ince uzun şekilde açın.

İçine peynir veya tercihinize göre maydanoz, dereotu gibi malzemeleri ekleyin.

Hamurun uçlarını birleştirerek yuvarlayın ve simit şekli verin.

Açmalarınızı yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Eğer ileride tüketmek istiyorsanız, açmaları tepside çıkarıp, ayrı bir tepsiye dizin ve dondurucuya kaldırın.

Donduktan sonra buzdolabı poşetlerine veya hava geçirmez kaplara alarak uzun süre saklayabilirsiniz.

Dondurulmuş açmaları kullanmak istediğinizde, önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 25-30 dakika veya üzerleri kızarana kadar pişirin.

