



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

<https://www.koseminderi.com/acma-tarifi/>

2 Su bardağı ilik su
1 Su bardağı sıvı yağ
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı toz şeker
1.5 tatlı kaşığı instant maya
Un

Oncelikle, maya ile 2 su bardağı ilik suyu derin ve büyük bir kabin içine koyup, mayanın suyun içinde çözülmesini sağlamalıyız. Daha sonra sıvı yağ, tuz, şeker ve unu ilave edelim. Butun malzemeleri elimizle kulak memesi kıvamına gelene kadar karıştıralım. Ben un koyarken genelde ölçü kullanmam, ancak ölçü kullanan hanımlar için 5 ile 6 su bardağı un iyi gelebilir. Butun malzemelerin iyice karıştırdıgımaza emin olduktan sonra, hamuru mayalanması için üstünü kapatıp yaklaşık 30 ile 40 dakika arası bekletiyoruz. Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra, hamurdan parçacıklar alarak, yuvarlıyor ve önceden yağlanmış tepsiye diziyoruz. Yumurta sarısı ve çörek otu ile acmalarımızın üstünü süsleyip, 150 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz.

Not: Azru eden aynı tarif ile peynirli açmada yapabilir.

[ML® Pırasalı Açma Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024