AÇMA

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

2 Su bardagi ilik su
1 Su bardagi sivi yagi
1.5 tatli kasigi tuz
1 cay bardagi toz seker
1.5 tatli kasigi instant maya
Un

Oncelikle, maya ile 2 su bardagi ilik suyu derin ve buyuk bir kabin icine koyup, mayanin suyun icinde cozulmesini saglamaliyiz. Daha sonra sivi yagi, tuz, seker ve unu ilave edilim. Butun malzemeleri elimizle kulak memesi kivamina gelene kadar karistiralim. Ben un koyarken genelde olcu kullanmam, ancak olcu kullanan hanimlar icin 5 ile 6 su bardagi un iyi gelebilir. Butun malzemelerin iyice karistirdigimaza emin olduktan sonra, hamuru mayalanmasi icin ustunu kapatip yaklasik 30 ile 40 dakika arasi bekletiyoruz.
Mayalanma islemi tamamlandiktan sonra, hamurdan parcaciklar alarak, yuvarliyor ve onceden yaglanmis tepsiye diziyoruz. Yumurta sarisi ve corek otu ile acmalarimizin ustunu susleyip, 150 derece firinda yaklasik 30 dakika pisiriyoruz.

Not: Azru eden ayni tarif ile peynirli açmada yapabilir.

ML® Pırasalı Açma Çörek için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024

© lezzetler.com tarif no:33849 • adı:Açma • gönderen:koseminderi • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:08