



AÇMA

2 su bardağı süt
1 kutu yaş maya
2 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı toz şeker
Aldığı kadar un
Bir tutam tuz
10 tatlı kaşığı margarin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
50 gr çörekotu

Mayayı sütle eritiyoruz.sıvıyağ,toz şeker,tuz ve alabildiği kadar unu ekleyip yoğuruyoruz.yarım saat oda sıcaklığında beklettikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölüyoruz.elimizle açıp ortasına 1 tatlı kaşığı margarin koyuyoruz.rolu şeklinde sarıyoruz.rulo olan hamuru bastırıp yuvarlak şekil veriyoruz.üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiyoruz.önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

[ML® Cevizli Açma için tıklayın](#)

[ML® Cevizli Açma \(görsel\)](#)



Fotoğraf "adda" tarafından gönderildi. 16.02.2019