



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

Ümit Usta

1 kilo un
50 gram yaşmaya (kış aylarında 70 gr)
150 gram margarin
70 gram sıvıyağ
75 gram tozşeker
25 gram tuz
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Çörekotu

Elediğimiz unun ortasını açıp, tuzu, tozşekeri, sıvıyağı ve yaşmayayı koyalım.

Yarım su bardağı ılık su ilave edip, mayayı elimizle ufalaya ufalaya eritem.

Üzerini bir miktar unla kapayıp, 3-5 dakika bekletelim.

Hamuru aldığı kadar ılık su ile yoğuralım.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarladıktan sonra, bir karış boyunda dört parmak eninde yayalım.

Bir tatlı kaşığı dolusu margarini de hamurun üstüne sürüp, önce kendi etrafında burkup, sonra da yuvarlak daire şekline getirelim.

Önceden yağladığımız tepsiye dizip, ılık bir ortamda açmalar mayalanıp da şişinceye kadar bekletelim.

Sıvıyağla çırdığımız yumurta sarılarını sürüp, bir miktar da çörek otu serpelim.

Önceden ısıttığımız fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

Not: Hamurun mayalanma süresi, bulunduğunuz ortamdaki sıcaklığa bağlıdır. Bu hamurda kullanılacak maya hava sıcaklığına göre ayarlanmalıdır. Yaz aylarında 50 gr kullanılan maya, kış aylarında 70 gr'a kadar çıkabilir.