



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

1 paket kuru maya (11gr)
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta (sarılarını üzerine)
2 çorba kaşığı şeker
1 dolu tatlı kaşığı tuz
4,5-5 su bardağı un (çok amaçlı un kullanmanızı tavsiye ederim)
500 gram tereyağı

Açma hamuru için yoğurma kabı içine maya, toz şeker, su ve sütü alın. Şeker ile maya eriyene kadar karışımı karıştırın.

Karışımın üzerine yumurta aklarını ekleyip karıştırın.

Sıvı malzemeler karışınca üzerine unun birazını ekleyin.

Hamurun tuzunu da ilave edip karıştırın.

Kontrollü şekilde un ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamur toparlanmaya başlarken üzerine sıvı yağı ekleyin ve 1-2 dakika yağ hamur ile karışana kadar yoğurun.

Hamur kıvam alınca üzerine örtüp iki katına çıkana kadar mayalandırın.

Mayalanan hamurun fazla havasını alın. 12 ya da 15 eşit bezeye bölün.

Her bir parçayı elinizle yuvarlayın.

Bezeleri elinizle açıp üzerine yumuşamış tereyağından sürün.

Uç kısımlarına denk getirmeden şeritler halinde kesin.

Rulo şeklinde sarıp açma şekli verin.

Açmaları pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin.

20 dakika tepsi mayasında bekletin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üzeri kızarana kadar pişirin.

