CEVİZLİ AÇMA

2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
Alabildiği kadar un
İçi için:
Tereyağı
Yeteri kadar ceviz

Süt, yağ, yaş maya, tuz ve şeker bir karıştırma kabına alınır üzerine azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar un eklenerek yoğurulur.
Tamamen bütünleşince üzerine streç film örtülerek en az bir saat ılık bir ortamda dinlenmeye bırakılır.
Süre sonunda kabaran hamur 12 eşit bezeye ayrılarak her parçaya top şekli verilir.
Bezeler oklavayla yaklaşık 30 santim boyunda uzunlamasına açılır. Açılan hamura parça parça yumuşak tereyağı konarak bütün yüzeye yayılır. Tereyağının da üzerine kırılmış iç ceviz parçaları yayılır.
Hamur geniş yerinden rulo yapılır. İyice bastırarak uzun bir çubuk elde edilir. Çubuk aksi yönlerde döndürülerek burulması sağlanır.
Çubuğun iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir, simidin ek yeri iyice kaynaştırılır. Kağıt serilmiş bir tepsiye dizilerek yarım saat de burada dinlendirilir.
Üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilerek üzeri kızarana kadar pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:111701 • adı:Cevizli Açma • gönderen:İ • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:58