



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AÇMA

1/2 yemek kaşığı Pakmaya Kuru Maya (10g)
4,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 kase iri çekilmiş ceviz içi
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı su
1 tatlı kaşığı süt

Pakmayaıy şekerli ılık su içinde eritin ve 15 dakika bekletin. Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek oda ısısında 45 dakika bekletin. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra yumurta büyüklüğünde eşit parçalara ayırın. Her birini un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır bir yufkanın yarısı kadar olacak şekilde açın. Açmış olduğunuz yufkanın üzerine eritilmiş tereyağından dökün; bir yemek kaşığı kadar da ceviz içi serpiştirin. Hamur yoğurma kabına unu döküp ortasını açın. Üzerine mayalı karışım, süt, yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve tuzu ilave edin. Rulo şeklinde elde etmiş olduğunuz hamuru kendi etrafında içe doğru kıvrarak gül şeklini verin. Hamurun üzerini hafifçe yassılaştırın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve hafifçe çekiştirerek büyümesini sağlayın. Üzeri için su, süt ve yumurta sarısını çırpıp fırça yardımıyla hamurların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

