



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİÇEK AÇMA

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 çay bardađı ayran  
1/2 çay bardađı süt  
2 tatlı kaşığı Őeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
65 gr. yumuŐak tereyađı  
2+3/4 su bardađı un(375 gr)

Öncelikle hamurumuz için gerekli olan bütün malzemelerimizle yumuŐak bir hamur tutuyoruz. Mayalanması ve 2 katına çıkması için ,üzerini örtüp 1 saat kadar bekletiyoruz. Mayalanan hamurumuzu dikdörtgen Őeklinde açıp 4 eŐit parçaya ayırıyoruz. Bütün katlara tereyağı sürüp (en üstteki katta olmayacak),hamurları üst üste koyuyoruz. Üst üste koyduğumuz hamurları 3 parmak eninde parçalar halinde kesiyoruz. Benim muffin kalıplarımın büyüklüğüne göre 9 adet açma elde ettim. Sizler kalıplarınızın büyüklüğüne göre, parçaları küçültüp bytebilirsiniz. Her bir parçayı alt ucundan bastırıp ,bütün kenarlarını bir noktada topluyoruz. Muffin kalıplarımıza yerleŐtirip ,önce iteki uçları, sonra dıŐtaki uçları birbirinin etrafında döndürüp kenarlarından hafifçe bastırıyoruz. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında kızarana kadar piŐirip servis yapabiliriz.

