



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI AÇMA

- 1 adet Pakmaya Yaş Maya
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 su bardağı ılık süt
- 2 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ (200 ml)
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 kg un
- 50 g tereyağı, oda ısısında yumuşamış
- 2 yemek kaşığı çörek otu

Ilık sütü ve şekerini karıştırın. Şeker eriyince yoğurma kabına aktarın. Yaş mayayı elinizle parçalayıp şekerli ılık sütü ekleyin. Karıştırıp oda ısısında 15 dakika bekletin.

Tuzu, 1 bütün yumurtayı ve 1 yumurtanın akını, sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Kontrollü olarak azar azar unu ilave edin. Pürüzsüz ve ele yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında 45 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler elde edin. Bezelerin üzerini örtüp 15 dakika daha mayalandırın.

Bezelerden iki tanesini tezgahın üzerine alın. Çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde açın. Bir tanesinin üzerine 2 çay kaşığı kadar yumuşak tereyağı yerleştirip sürün.

Rulo şeklinde sarın. Diğer ikinci bezeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Her iki yağlanmış ruloyu uzatıp bir ucunu üst üste getirerek yapıştırın ve örgü şeklinde kıvrarak yuvarlayın. Yani açma şeklinde tamamlayın.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerini örtüp 15 dakika daha, son kez daha mayalandırın.

Mayalanma süreci bittikten sonra hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

