HAŞHAŞLI VE ZEYTİNLİ AÇMA

Ramazan Çetin

1 su bardağı süt
2/3 su bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 kase çekilmiş haşhaş
1 kase doğranmış siyah zeytin

Unu geniş bir kaba alıyoruz, üzerine kuru maya, toz şeker, tuz, yumurta akı, sıvı yağ ve ısıttığımız sütü ekleyerek karıştırıyoruz. Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde ettikten sonra; kabı bir örtü ile sararak hamuru 1 saat dinlendirip kabarmasını sağlıyoruz. Dinlendirdiğimiz hamurun yarısını haşhaşlı yarısını da zeytinli yapmak üzere ikiye ayırıyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elimizle avuç büyüklüğünde açıyoruz. Açtığımız hamurun yüzeyine yağ ve 1 çay kaşığı şeker ile karıştırdığımız haşhaşı sürüyoruz ve rulo şeklinde sarıyoruz. Sardığımız hamuru pastahane açması gibi (burarak) şekillendirerek yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye diziyoruz. Hamurun diğer yarısını da aynı şekilde elimizde açıp içerisine doğranmış siyah zeytin koyuyoruz ve yine aynı şekilde katlayarak tepsiye diziyoruz. Tepsiye dizdiğimiz açmaların üzerine yumurta sarısı sürerek 15 dakika da bu şekilde tepside bekletiyoruz. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:117805 • adı:Haşhaşlı ve Zeytinli Açma • gönderen:pestil • indirme tarihi:09.05.2024 - 16:33