



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK AÇMA

3 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta (Sarıları üzerine)
1 paket pakmaya
1 su bardağı sıvı yağ
4, 5 bardak aldığı kadar un

Öncelikle ılıttığımız sütün içine maya ve şeker ekleyip karıştırıp 5 dakika kadar dinlendiriyoruz. Ayrı bir kaba yumurta akını sıvı yağ katıp karıştırıyoruz ve biraz beklenen sütlü karışımı ilave ediyoruz. Unu da ekleyip yoğuruyoruz. ele yapışmayacak hamur elde ediyoruz. Üzerini örtüp 40 dakika kadar dinlendiriyoruz. Elimizi sıvı yağla batırıp hamurdan elma büyüklüğünde alıp elimizle açıyoruz. İçine ben zeytin ezmesi koydum, bir kısmını haşhaş ezmeli yaptım bir kısmını da sade yaptım. Elimizle açtığımız açmaları yuvarlıyoruz iki üçünü birleştirip iç içe doluyoruz. Yağlı kağıt serili tepsimize sıralayıp üzerine yumurta sarısını sürüp çörekotu serpiyoruz. 200 derece fırında 25 30 dakika kadar pişiriyoruz.

