



KAŞARLI AÇMA



Malzemeler; 2,5 su bardağı su, yarım çay bardağı şeker, yarım çay bardağı sıvıyağ, 1 paket toz maya, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı mahlep ve alabildiği kadar un.



İçi için: tereyağı ve kaşar peyniri. Üzeri için; susam ve/veya çörekotu.



Su, yağ, toz maya, mahlep, tuz ve şeker bir karıştırma kabına alınır, karıştırılır.



Üzerine azar azar un ekleyerek yoğrulur.



Yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar un eklenerek yoğrulur.



Hamur tamamen bütününeşince üzerine streç film örtülerek en az bir saat ılık bir ortamda dinlenmeye bırakılır.



Süre sonunda kabaran hamur çok az daha yoğrulur.



Hamur 3 eşit bezeye ayrılarak her parçaya top şekli verilir.



Her beze oklava ile yaklaşık 60 santim çapında açılır.



Açılan hamura parça parça yumuşak tereyağı konarak bütün yüzeye yayılır.



Tereyağın zerine rendelenmiş kaşar peyniri yayılır.



Hamur sıkı bir rulo yapılır. Hamur uzatılabildiği kadar aynı kalınlıkta uzatılır, bıçakla dört eşit parçaya kesilir. Her parça uçlarından birleştirilerek simit şekli verilir.



Bütün hamurlar bu şekilde hazırlanır. Açmalar tepsiye dizilerek bir süre de burada bekletilir.



Açmaların üzerine yumurta sarısı sürülür, susam ve/veya çörekotu serpilir.



Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir.



Fırından çıktıktan sonra sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.