



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY AÇMA

1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1,5 çay kaşığı tuz  
1 paket kuru maya  
3,5 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı

Ilık suyu, sütü, kuru mayayı ve toz şekerini bir kabın içinde karıştırmakla başlayın.

Kabındaki karışıma sıvı yağı ilave edin iyice karıştırın ve tuzunu ekleyin.

Daha sonra unu azar azar ilave etmeye başlayın.

Hamur ele yapışmayan bir kıvam alana kadar güzelce yoğurun.

Hazırladığınız hamurun üzerini kapatın. Oda sıcaklığında 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan bir mandalina büyüklüğünde bezeler ayırın. Bu bezeleri tezgaha rulo biçimine getirin.

Ardından iki tane ruloyu birbirine sarın ve uç kısımlarını birleştirerek döndürün.

Bu işlemi bütün bezeler bitene kadar tekrarlayın.

Açmaları fırın tepsisine alın. Tepside 15 dakika kadar daha mayalanmasına izin verin.

Üzerlerine 1 yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Bu aşamada dilerseniz üzerlerine susam serpebilirsiniz.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişmeye bırakın. Açmalarınızı sıcak servis edebilirsiniz.

