



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KOLAY AÇMA

MALZEMELER

1 bardak sivi yağ
6 yemek kasığı şeker
3 çay kasığı tuz
1 adet yaş maya
2 bardak ilik su (1 bardağı süt de olabilir)
aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

1 bardak suda maya geniş bir kapta eritilir. Üzerine yağ, şeker, tuz ve kalan 1 bardak su (yada süt) eklenir, karıştırılır. Unda eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan büyük parçalar kopartılır. Avuçta vuvurlanarak uzun bir serit elde edilir. Uçlarından tutularak biri sağa biri sola olmak üzere dondurulur yani hamur burulur. Dugum atar şekilde açma şekli verilir, uçları aşağı kıvrılır. Hamur bitene kadar işlem tekrarlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 2 saate yakın sıcak bir ortamda bekletilir. (balkonunuz varsa güneşe koyabilirsiniz yada fırının yoğurt ayarında buisleme yapabilirsiniz) 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pisirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine hafifçe su serpilir ve üzeri bir bezle kapatılarak 5 10 dakika kadar dinlendirilir.

[ML® Açma için tıklayın](#)