



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI AÇMA

1 paket yaş maya
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı şeker
1 çay bardağı krema
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım paket margarin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Maya, su ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır. İçine yumurta, yumurta beyazı, krema, sıvıyağ, tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklerək yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan küçük limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle oval olarak, tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş margarin sürülür. Gevşek şekilde bir rulo yapılır. Sonra rulo burulur ve iki ucu birleştirilerek halka şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
