PASTANE AÇMASI

1 su bardağı ılık su
2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta
2 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
Aldığı kadar un (6-7 bardak)
İçi için:
100 gram oda sıcaklığında erimiş tereyağı
Açmak için:
Bir miktar sıvı yağ
Üzeri için:
Susam

Mayayı yoğurma kabına alın.
İçine suyu ve sütü ekleyip eritin.
Yumurtanın sarısını bir kenara ayırın, beyazını mayaya ekleyin.
Kalan malzemeleri de ekleyip yoğurmaya başlayın.
Unu yavaş yavaş ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edin.
Üzerini ıslak bir bezle örterek mayalanması için yarım saat bir kenara alın.
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.
Elinizi sıvı yağa batırarak bu parçaları biraz açın.
İki çay kaşığı tereyağını hamurun üzerine sürüp rulo yapın ve yuvarlak şekil verin.
Tüm hamurlara aynı işlemi uygulayıp tepsiye dizin.
20 dakika kadar tepside bekleterek mayalandırın.
Bu esnada fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Ayırdığınız yumurta sarısını hamurların üzerine sürüp susam serpin.
Tepsiyi fırına verin ve 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:144607 • adı:Pastane Açması • gönderen:eda tırpan • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:53