



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTANE USULÜ AÇMA

Hamuru için:

2 su bardağı ılık süt (400 ml)

1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml)

1 adet yumurta akı

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 paket instant maya

7 su bardağı un

Arasına sürmek için:

100 gr tereyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Hamuru için uygun bir yoğurma kabına ılık süt, sıvı yağ, yumurta akı, şeker ve tuzu ekleyerek karıştırılalım.

Üzerine yavaş yavaş unu ve mayayı da ekleyerek karıştırmaya devam edelim.

Hamurumuz un ekledikçe kıvam alınca elimizle yoğuralım.

Kıvam alan hamurumuzu çok az un serptiğimiz tezgaha alalım ve biraz daha yoğuralım.

Hazır olan hamurumuzu tekrar yoğurma kabına alıp üzerini streçleyelim ve temiz bir bez örterek 1 saat kadar mayalanmaya bırakalım.

Hamurumuzun mayası gelince üzerini açalım ve havasını alalım.

Tezgahımıza yağ damlatalım ve hamurumuzu tezgaha alalım, elimizle bastırarak genişletip inceltelim.

Yeteri kadar genişleyen hamurumuzun üzerine oda ısısındaki tereyağından sürelim ve kenarlarından tutarak orta kısımda birleştirelim.

Tekrar tereyağından sürelim ve hamurumuzu tekrar katlayalım.

Ardından hamurumuzun üzerine bastırarak genişletelim ve 1 parmak genişliğinde şeritler halinde keselim.

Açmalarımızı tüm hamur bitene kadar şekillendirelim ve pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine aralıklı olacak şekilde dizelim.

Açmalarımızı 20 dakika tepsi mayası için bekletelim.

Mayası geldikten sonra üzerine ayırdığımız yumurta sarısından sürüp susam, çörek otu serpelim ve önceden ısıtılmış 200° C fırında yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakalım.

Pişen açmalarımız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:172149 • adı:Pastane Usulü Açma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 09:03