



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ AÇMA

<https://www.aksam.com.tr>

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta (sarıları üzerine)
4 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
4 su bardağı un (kontrollü)

Bir kabin içerisinde ılık sütü, şekerini ve mayayı karıştırın ve üzerini kapatın. Mayanın kabarmasını bekleyin. Maya kabardığında diğer malzemeleri ekleyin ve kontrollü bir şekilde unu dökerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun kabarması için bir süre bekleyin. Ardından ceviz büyüklüğünde bezeler yapın ve silindirik şekilde uzatıp birbirine dolayarak birleştirin. Fırın kağıdı serili tepsiye açmaları belirli aralıklarla dizin. Yarım saat tepsi mayası için bekleyin ve ardından üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fanlı fırında açmaların üzeri nar gibi kızarana kadar pişirin.

