



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ AÇMA

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

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı kuru maya

3 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam, çörekotu, mavi haşhaş (isteğe göre)

Öncelikle bir kaba ılık süt, maya ve şeker alın. Karışımı sıcak bir ortamda maya aktifleşene kadar bekletin.

Ayrı bir kaba sıvı yağ, yoğurt, yumurta ve tuzu ardından aktifleşmiş mayayı ekleyin.

Sıvı karışımı iyice karıştırın, ardından elekten geçirdiğiniz unu yavaşça karışıma ekleyin.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar hamuru iyice yoğurun.

Ardından hamuru nemli bir bezle örtün ve çalışan fırının üzerinde mayalanmaya bırakın.

Kabarmış hamuru nazikçe biraz daha yoğurun.

Açmalarınıza şekil verin. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu, susam veya mavi haşhaş serpin.

Açmalarınızı önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar 30 dakika pişirin.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz.

Not: Açmanızı sade değil de harçlı yapmak isterseniz iç harcı için; kaşar peynir ve zeytin ezmesi kullanabilirsiniz.

