



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ ZEYTİNLİ AÇMA

Arda Türkmen

600 gr. un
250 ml. su
Yarım su bardağı toz şeker – 75 gr.
1 yemek kaşığı kuru maya
2 tutam tuz
50 ml. sıvıyağ
1 adet yumurta
100 gr. tereyağı – eritilmiş
İçi için:
50 gr. zeytin ezmesi
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Tüm malzemeyi yoğurun ve yuvarlak hamurlar yapıp tezgahta 1 saat mayalandırın.

Ardından yuvarlakları rulo şeklinde açın, yassılaştırın, içine zeytin ezmesi sürün ve sararak ince uzun bir hamur elde edin.

Hamuru açma gibi yuvarlak şeklini verin, üzerine yumurta sarısı sürün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

