



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ AÇMA

1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 yumurta akı  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı şeker  
1 paket instant maya / 1 adet yaş maya  
800 g un  
İç harç için;  
Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni  
300 g beyaz peynir  
İstenirse 1 tutam ince kıyılmış maydanoz  
Üzeri için;  
2 adet yumurtanın sarısı  
1 tatlı kaşığı pekmez  
Susam  
7 Baharatlı Sebzeli Çeşni

Derin bir kaptan bir su bardağı ılık su, bir su bardağı ılık süt, bir tatlı kaşığı tuz, iki yemek kaşığı şeker, iki adet yumurtanın beyazı, bir çay bardağı sıvı yağ, bir paket yaş maya veya bir tatlı kaşığı instant mayayı iyice karıştırın.

Karıştırdığınız sıvı karışımın içerisine 800 g unu yavaş yavaş yedirerek ilave edin. Kulak memesinden daha cıvık hamuru iyice yoğurduktan sonra mayalanması için 1 saat oda sıcaklığında bırakın.

Bir kaba 300 g peynir, bir tatlı kaşığı Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni ve maydanozu ekleyip ezin.

Tezgahı sıvı yağ ile yağlayın. Mayalandırdığınız hamurdan bir beze koparın ve tezgaha şerit halinde yayın.

Açtığınız şeritlerin ortasına peynirli karışımı ekleyip hamuru ikiye katlayın ve hamurun yanlarını bir çatal ya da eliniz yardımıyla kapatın.

Kapattığınız hamurları elinizle spiral yapıp ortasında boşluk kalacak şekilde yuvarlak şekil verin.

Hazırladığınız hamurları fırın tepsisine alın.

İki yumurta sarısını ve bir tatlı kaşığı pekmezi bir kaptan karıştırın.

Fırın tepsisine aldığınız açmaların üzerine yumurtalı karışımı bir fırça yardımıyla sürün. Üzerine susam serpin.

Önceden ısıttığınız fırında 200 derecede alt üst 20 dakika kadar pişirin.



