



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AÇMA

Gerekli malzemeler:

Un (500 gram/ 4 su bardağı)

Margarin (50 gram, 1/5 paket)

Peynir (200 gram)

Şeker (2 çorba kaşığı)

Kuru maya (1 çorba kaşığı)

Tuz (1 çorba kaşığı)

Ilık su (1,5 su bardağı)

Üzeri için:

Yumurta (2 adet sarısı)

Çörekotu (1 çorba kaşığı)

İçi için:

Margarin (150 gram, yarım paket)

Oval bir kaba 4 su bardağı unu koyun. Unun ortasını açarak 1,5 su bardağı ılık su, 50 gram margarin, 1 çorba kaşığı maya, bir çorba kaşığı şeker, ve bir çorba kaşığı tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru yoğurma sırasında gerekirse hamur yoğurma makinesi kullanabilirsiniz. Hamurunuzu tezgah üzerine alarak bir miktar unla toparlayın. Toparladığınız hamurun üzerine kuru ve beyaz bir tülbent sererek 15-20 dakika dinlendirin.

Yeteri kadar dinlenmiş ve mayalanmış hamuru 10 eşit parçaya bölün ve küçük oval toplar haline getirin.

Hamurların üzerine elinizle bastırarak yassılaştırın ve ortalarına birer tatlı kaşığı margarin, 1 tatlı kaşığı peynir yerleştirin. Hamuru margarin ve peynir içinde kalacak şekilde rulo haline getirin. Hamurun üzerine tülbent sererek 5-10 dakika daha dinlendirin.

Rulo haline getirdiğiniz hamurları tezgahın üzerinde un serperek uzatın ve daha sonra ikiye katlayarak burgu şekline getirin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinizin üzerine yerleştirin. Hamurların üzerine iki yumurta sansını fırça yardımıyla sürün. Çörekotunu serpin.

Tepsiye yerleştirdiğimiz hamurları 15 dakika kadar dinlendirin. Açmalarınızı önceden 180 derece ısıtılmış fırına yerleştirin. Yaklaşık olarak 20-25 dakika pişmesini bekledikten sonra fırından çıkartın. Ilık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.