



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUFIUDUK AÇMA

1 paket yaş maya
2,5 yemek kaşığı şeker
3 su bardağı ılık süt
2 adet yumurta (birinin sarısını ayırt edelim)
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
10 su bardağı un
Açmak için;
Tereyağı
Üzeri için;
Yumurta sarısı
Susam ve çörekotu

Kolay açma tarif için ilk olarak yoğurma kabına yaş maya, şeker ve ılık sütü alıp karıştıralım. Birinin sarısını üzerine ayırdığımız yumurtaları, sıvıyağ ve tuzu ilave edip karıştıralım. Azar azar unu ekleyerek hafif ele yapışan kıvamlı bir hamur elde edelim. Hamurumuzun üzerine streç film ile kapatıp 1 saat mayalanmaya bırakalım. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayalım ve üzerine temiz bir bez örterek 10 dk mayalandıralım. Bezelerden bir tanesi alıp bir çay kaşığı tereyağı ile uzunlamasına genişletelim ve rulo şeklinde saralım. Hazırlamış olduğumuz 2 adet ruloyu birbirlerine dolayarak simit şeklini verelim. Tüm bezeler bitene kadar aynı işleme devam edelim. Biz bu şekilde 11 adet açma elde ettik. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirip üzerine örterek 20 dk daha mayalandıralım. Açmaların üzerine susam ve çörek otu serpelim. Önceden ısıtılmış 180° fırında yaklaşık 15 dk pişirelim. Yumuşacık açmalar servise hazır.

