



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE AÇMA

Un (500 gr/4 su bardağı)
Margarin (50 gr)
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)
Haşhaş (1 çorba kaşığı)
İçi için:
Margarin (150 gr)

Oval bir kabın içine 4 su bardağı (500 gr) unu koyun. Unun ortasını açarak 1.5 su bardağı oda sıcaklığında su, 300 gr 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 tülben 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. Hamurların ortalarına birer tatlı kaşığı margarin yerleştirin. Hamuru margarinler içinde kalacak şekilde rulo haline getirin. Hamurun üzerine tülben sererek 5-10 dakika daha dinlendirin.

Rulo haline getirdiğiniz hamurları tezgahın üzerinde bir miktar un serperek uzatın ve daha sonra ikiye katlayarak burğu şekline getirin. Burğu şeklindeki hamurları içe doğru silindirik bir hareketle kıvrın. Kıvrıdığınız hamurları yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Hamurların üzerine iki yumurta sarısını fırça yardımıyla sürün. Yumurta sürme işlemini tamamladıktan sonra haşhaş otunu serpin.

Tepsiye yerleştirdiğimiz hamurları 15 dakika kadar dinlendirin.

Açmalarınızı önceden 180 derece ısıtılmış fırınına yerleştirin. Yaklaşık olarak 20-25 dakika pişmesini bekledikten sonra fırından çıkartın. Ilık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

Not: Açmanızı yaparken dilerseniz margarin yerine tereyağı da kullanabilirsiniz. Ancak tereyağı ile hamuru yoğurmak zor olacağı için kullanacağınız suyu biraz azaltmanız gerekebilir. Margarinizi kullanırken de oda sıcaklığında olmasına özen gösterin. Buzdolabından çıkmış ve sert bir margarin ile hamuru doğru bir şekilde yoğurma olanağınız yoktur. Hazırladığınız hamurun 15-20 dakika bekleterek kabarmasını sağlarsınız, bekletmezseniz açmalarınız kabarmaz ve kuru olur. Tepsinin altına yağlı kağıt yerine tepsinin doğrudan yağlanması yolunu seçerseniz bazı hamurların yayılmasına neden olabilirsiniz.



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 11.05.2020