



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEGAN AÇMA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

3 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Unu bir kaba eleyin. Üzerine mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, tuz, ılık su ve sıvı yağı ilave edin ve yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. 10 eşit parçaya bölün. Her birini 15 cm uzunluğunda rulo yapın. Rulolardan birini alın, iki ucunu tutup farklı yönlerde çevirerek burun. İki ucu birleştirerek hamuru halka şekline getirin. Tamamını bu şekilde hazırlayıp fırın tepsilerine aralıklı koyun ve 15-20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Süre sonunda üzerlerine sıvı yağ sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırında alın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

