



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK AÇMA

Derya Ersoy

1 adet yumurta (sarısı üzeri için ayrılacak)
1 su bardağı sulu yoğurt
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1.5 tatlı kaşığı tuz
Yaklaşık 4-4.5 bardak un
2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Mavi haşhaş
Susam

Yoğurma kabınızın içerisinde sıvı malzemeleri karıştırarak azar azar un ekleyerek yoğuralım 1 saat mayalanmaya bırakalım. Mayalanan hamurdan iki adet beze alalım hamuru ince uzun açalım içerisine fırça yardımı ile tereyağı ve sıvı yağ karışımından sürelim rulo yapalım. Tek ucundan tutup diğer ucu ile burğu yapalım sonra iki ucunu birleştirip açma (simit) şekli verelim fırın tepsisine dizelim. Hamuru bu şekilde devam ederek bitirelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim mavi haşhaş ve susam serpiştirelim. 200 derecede kızarana kadar pişirelim.

