



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK AÇMA

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

- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı ılık su
- 2 adet yumurta (Bir tanesi sarısının üzeri için)
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Karıştırma kabınızın içerisine dört yemek kaşığı toz şeker, bir yemek kaşığı kuru maya ve iki su bardağı da ılık suyu dökerek güzelce karıştırınız. Mayayı şeker ile birlikte erittikten sonra bir tane yumurtayı kabın içerisine kırınız. Bir su bardağı sıvı yağı da döktükten sonra ununuzu eleyerek kaba ilave ediniz. Daha sonra bir tatlı kaşığı ilave edip, güzelce yoğurmaya başlayınız. Yumuşak ve çok az ele yapışan bir hamur olduktan sonra yaklaşık bir saat mayalanmaya bırakınız.

Bir saat aranın ardından hamurunuz hazır hale gelmiş olacaktır. Hamuru ufak ufak böldükten sonra tek tek açmaya başlayınız. İçerisine peyniri koyduktan sonra rulo hale getiriniz. Tüm hamurlar rulo haline getirildikten sonra, rulo olan hamurları tersine çevirerek ucundan birleştiriniz. Artık fırına atmak için hazırdır. Ayırdığınız bir yumurtanın sarısını açmaların üzerine sürdükten sonra pişirmeye geçebilirsiniz.

