



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK AÇMA

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay kaşığı tuz
1 paket kuru maya
3,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yumuşacık pofidik açma tarifi için öncelikle ılık suyu, sütü, kuru mayayı ve toz şekerini bir kabin içinde karıştırın. Karışıma sıvı yağı ekleyin karıştırın ve tuzunu ekleyin.

Daha sonra unu eledikten sonra azar azar karışıma ekleyin. Hamur ele yapışmayan bir kıvam alana kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurun üzerini kapatın. Oda sıcaklığında 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan cevizden biraz büyük bezeler ayırın. Bu bezeleri tezgahta rulo biçimine getirin. Ardından iki tane ruloyu birbirine sarın ve uç kısımlarını birleştirerek döndürün. Bu işlemi bütün bezeler bitene kadar tekrarlayın.

Açmaları fırın tepsisine alın. Tepside 20 dakika kadar daha mayalanmasını bekleyin. Açmalarınız şiştikten sonra üzerlerine 1 yumurtanın sarısını sürün. Bu aşamada dilerseniz üzerlerine çörek otu veya susam serpebilirsiniz.

Önceden 180-200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Yumuşacık pofidik açmalarınız hazır. Afiyet olsun.

Not: Unu elerseniz hamur daha güzel olacaktır. Açmanın püf noktası açmaları hazırladıktan sonra tepside mayalanmasını beklemektir. Bir de kullandığınız süt ve su mutlaka ılık olmalıdır.

