



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ PASTANE AÇMASI

www.sefabdullahusta.com

Yarım su bardağı ılık su
1,5 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 adet yumurta akı
3,5 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Zeytin ezmesi
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Yoğurma kabımızda ılık suda mayamızı eritiyoruz, üzerine ılık süt, sıvıyağ ve yumurta akını ekleyerek karıştırıyoruz. Şekeri, tuzu ve unumuzu eleyerek yavaş yavaş ekliyoruz (unumuzun yoğunluğunu hamurumuz hafif ele yapışacak kıvama gelene kadar ayarlayabiliriz). Hamurumuzu güzelce yoğurup üzerini streçliyoruz. İyice kabarması için birkaç örtü ile kapatıp ılık bir yerde 1 saat mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzdan (elimizi sürekli sıvıyağa batırarak) avuç içi büyüklüğünde parçalar alarak tezgaha hafif açıyoruz, ortasına zeytin ezmesi sürüp rulo şeklinde sarıyoruz, uç kısımlarını birleştirerek her iki tarafından buruyoruz ve kenar kısımlarını yuvarlak olacak şekilde birleştiriyoruz. Serdiğimiz tepsiye açmalarımızı diziyoruz, her birinin üzerine yumurta sarısı ve çörek otu sürüyoruz. Açmalarımızı fırına atmadan önce 1 saat daha tepside mayalanması için ılık bir yerde bekletiyoruz. Önceden 180 derece ısıttığımız fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz, çok fazla fırında tutmamaya özen gösteriyoruz.

