



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

10 gram yaş maya
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 tatlı kaşığı mahlep
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
100 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı çörek otu
1 çorba kaşığı susam

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıya kadar 10 dakika bekletin. Şeker, tereyağı, mahlep ve kalan unuyla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru beze yapın. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlak şekilde kesin. İç malzemeyi istediğiniz gibi koyup rulo şeklinde sarıp simit gibi uçlarını birleştirin. Fırın tepsisine dizin. Bu şekilde 20 dakikada tepsi mayası gelinceye kadar bekletin, sonra üzerine yumurta sarısı susam ve çörek otu sürün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın.

