ZEYTİNLİ AÇMA

2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
Alabildiği kadar un
İçi için:
Tereyağı
Dilimlenmiş siyah zeytin

Süt, yağ, yaş maya, tuz ve şeker bir karıştırma kabına alınır üzerine azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur.
Hamur tamamen bütünleşince üzerine streç film örtülerek en az bir saat ılık bir ortamda dinlenmeye bırakılır.
Süre sonunda kabaran hamur 3 eşit bezeye ayrılarak her parçaya top şekli verilir.
Her beze oklava ile yaklaşık 60 santim çapında açılır, üzerine parça parça yumuşak tereyağı konarak bütün yüzeye yayılır.
Tereyağının da üzerine dilimlenmiş siyah zeytin yayılır.
Hamur bir ucundan sıkı bir rulo yapılarak sarılır. 3 hamur bezesi de bu şekilde hazırlanır ve buzdolabına kaldırılarak yarım saat bekletilir.
Süre sonunda rulolar elle yuvarlayarak uzatabildiği kadar uzatılır, bıçakla 4 eşit parçaya kesilir, parçalar burulur sonra uçları birleştirilerek simit şekli verilir.
Bir süre daha tepside bu şekilde bekletildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Simitlerin ılık sıcağı çıktıktan sonra ılık olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:111434 • adı:Zeytinli Açma • gönderen:İ • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:23