



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

MALZEMELER

4 su bardağı un
2 su bardağı süt ilik
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 paket kuru maya
Arasına sürmek için
1 su bardağı zeytin veya zeytin ezmesi yada koyma yada peynir
1 paket oda sıcaklığında margarin
Üzeri için
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
çörekotu

YAPILIŞI:

Unu hamur yoğurma kabına alın.Tuz,şeker,mahlep ve kuru mayayı ilave edip,karıştırın.Ortasını açıp,sıvıyağ ve ılık sütü ilave edin.ortasına konan malzemeyi birbirine yedir sonra kenarlardan unları al ekle.Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.15-20dk mayalandırın.Dört parçaya ayırın.Merdane yardımı ile açabildiğiniz kadar açın.Arasına ¼ yağ ve zeytin ezmesi sürün.İki yufkayı üst üste koyun.Gevşek olacak şekilde rulo yapın.Avucunuzun içinde sıkıştırarak,uzatabildiğiniz kadar uzatın püf noktası elinizle uzatmak..Bir karış uzunluğunda kesip,yuvarlayarak açma şekli verin açma şekli ters istikamete kıvrır iki tarafı yuvarla.Yumurta sarısı sıvı yağ ile karıştırıp sürüp,çörekotu serpin yine tepside kabarsın bir süre.200 derece fırında pişirin.

