



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

Pelin Yanık

1 su bardağı sıvı yağ
1 paket instant maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı soğuk süt
½ su bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
İçi için:
Zeytin ezmesi

Öncelikle derin bir kabın içine çok az miktarda unumuzu koyun ve içine mayayı, tuzu ve şekerini ekleyerek bir kaşık yardımı ile karıştırın. Daha sonra içine sütümüzü ılık ve soğuk sütü, sıvı yağı, yumurtayı ekleyerek yine kaşık ile karıştırın. Bu aşamadan sonra azar azar unumuzu ilave etmeye başlayın ekledikçe elimizle hamuru yoğurun ama elenmiş un koymaya dikkat etmek lazımki açmamız kabarsın. Yavaş yavaş unu ilave edin, kulak memesinden biraz daha yumuşak oluncaya kadar. Hamurumuz olduktan sonra üzerine hafif nemli bir bez koyarak 1 saat kadar hamurumuzu mayalayalım. Hamurumuz mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde bezeler kopararak elimizle iyice açın ve içine dilediğimiz miktarda zeytin ezmesi sürün. Ve rulo biçimde katlayın ve elimizle bu ruloyu kıvrıp simit şekli verin. Aynı işlemi tüm bezeler için uygulayın. Daha sonra yaptığımız tüm açmaları tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında pişirin.

