



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı ılık süt
1 paket yaş maya
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Öncelikle bir su bardağı ılık sütte, yaş mayayı eritin. Daha sonra, zeytin ezmesi hariç diğer malzemelerle mayayı karıştırın. Hafif sulu bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örtüp, hamuru 1 saate yakın dinlendirin. Daha sonra, hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, elinizde açın. Üzerine zeytin ezmesi sürün. Rulo biçiminde katlayın. Kıvrıp, simit şekli verin. Hazırladığınız açmaları, hafif yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. 200 derece fırından üzerleri kızarana kadar pişirin. Arzuya göre sıcakken ya da biraz beklettikten sonra servis yapın.

