



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

Ümit Usta

1 kilo un
70 gram maya (maya miktarı sıcak havada 50 grama düşer)
25 gram tuz
100 gram toz şeker
1/2 litre ılık su
150 gram margarin
50 gram sıvı yağ
Arasına sürmek için:
Yeterince margarin
Yeterince zeytin ezmesi
Üzerine sürmek için:
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sıvıyağ (çırpılmış)
Üzerine serpmek için:
çörek otu

Unu eleyip ortasını havuz gibi açalım.

Mayayı 200 gram kadar ılık suyu ve toz şekeri unun ortasına koyup mayayı eritelim.

Üzerini unla kapatıp 15 dakika daha dinlendirelim.

Margarini ve tuzunu katıp iyice yoğuralım. Mermere vurarak yoğurmaya devam edelim.

Hamur elimizi bıraktığı zaman bir araya toparlayıp sıcak bir ortamda üzerine temiz ve nemli bir bez örtüp 20-30 dakika kabarmasını bekleyelim.

Hamur iyice kabarcınca rulo yapıp keserek (veya a elimizle kopararak) 60-70 gramlık (limon büyüklüğünde) 15 parçaya böldükten sonra yağlanmış ellerimizle yuvarlayıp bezeler hazırlayalım.

Hazırladığımız bezeleri yağlanmış tepsiye dizip bu şekilde 25-30 dakika kadar bekletelim.

Dinlenmiş ve mayalanmış her bir bezenin üzerine ceviz büyüklüğünde yumuşamış margarin koyalım.

Elimizle bezelerin üstüne bastırarak incecik dikdörgen şeklinde açalım.

Mektup zarfı şeklinde katlayıp, üzerine zeytin ezmesi sürdükten sonra, rulo şeklinde saralım.

Rulo halindeki hamurları avucumuzla yuvarlayıp biraz incelttikten sonra bir ucundan bükerek yuvarlayıp uçlarını birleştirelim.

Yağlanmış tepsiye dizip, bu şekilde de mayalanmasını bekleyelim. (25-30 dakika).

Mayası gelip de yeterince kabarcınca açmaların üzerine yumurta sarısı sürüp arzuya göre çörek otu serpip önceden ısıtılmış fırında pişirelim. (Pişirme süresi fırın ısısına göre değişebilir).



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.08.2020