



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNLİ AÇMA

Elif Korkmazel

2 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Aldığı kadar un
Zeytin ezmesi
1 yumurta sarısı

1 bardak ılık süte bir yemek kaşığı şeker ve elinizde ufaladığınız yaş mayayı ekleyin. İyice karıştırın ve 3-4 dakika bekletin. Unun bir kısmını kaba eleyin ve ortasına elle bir çukur açın. İçine 1 bardak oda sıcaklığında süt, toz şeker, sıvıyağ, tuz, hazırladığınız mayayı koyun ve yavaşça yoğurun. Hamur elinize hafifçe yapışacak kıvama gelene kadar azar azar üzerine un katın. Hamur kıvama gelince üzerine nemli bir bez örtüp ılık bir yerde 1 saat dinlendirin. Hamur yoğurduğunuzun neredeyse 2 katı olmuşsa mayalanmıştır. Mayalanan hamurdan parçalar alıp, yağlanmış tezgâhın üzerinde elle açın. İstenilen miktarda zeytin ezmesi sürün. Ortasından başlayarak uçlara kadar ileri geri hareketlerle rulo haline getirin. İster simit gibi burarak sarın, ister 3 adet yan yana rulo örgü yapın. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerine bir tepsi daha kapatıp 10-15 dakika daha bekletin. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürerek fırına verin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 ila 45 dakika pişirin.

[ML® Cevizli Açma için tıklayın](#)

[ML® Cevizli Açma \(görsel\)](#)



Fotoğraf "acıreçete" tarafından gönderildi. 11.04.2019