ZEYTİNLİ AÇMA

1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı maya
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay bardağı çekirdeksiz zeytin
1 çay bardağı kavrulmuş susam
3 çorba kaşığı çörek otu

Hamuru yoğurmak için şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ve zeytinleri ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları suya batırıp daha sonra susam ve çörek otukarışımına bulayın. Bu şekilde hazırlanan simitler tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:84199 • adı:Zeytinli Açma • gönderen:aysun ulupınar • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:08