Açma

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika (mayalanma hariç)
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 5–6 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İçine Sürmek İçin:

- 100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. **Hamurun Yoğrulması**
Geniş bir yoğurma kabına süt, su, sıvı yağ, şeker ve mayayı alın. Karıştırdıktan sonra tuzu ve yavaş yavaş unu ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

2. **Şekillendirme**
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizle açıp içine bir tatlı kaşığı kadar tereyağı sürün. Rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında döndürerek simit şekli verin.

3. **Tepsiye Dizme ve Dinlendirme**
Şekil verdiğiniz açmaları yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp 15-20 dakika daha dinlendirin.

4. **Pişirme**
Üzerine yumurta sarısı sürün, susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Hamura yoğurma aşamasında bir tatlı kaşığı mahlep eklerseniz açmalara fırından çıktığında nefis bir aroma kazandırabilirsiniz. Ayrıca piştikten sonra üzerini örtmek, yumuşacık kalmalarını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı