



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sucuklu Kaşarlı Açma



Süre: 1 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 60 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 4,5 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 200 g sucuk
- 200 g kaşar peyniri
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri, susam.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Kahvaltıda domates ve çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Ilık süt, su, maya ve şekeri karıştırıp un, tuz ve yağla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Mayalandırın:

- Hamuru üzeri kapalı biçimde iki katına çıkana kadar bekletin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Açmaları doldurun:

- Parçaları açıp sucuk ve kaşar koyarak kapatın ve halka biçimi verin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 190°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** İkinci tepsi mayası için şekillenen açmaları 15 dakika bekletin.

Kiraz'ın
Mutfağı