



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinli Açma



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı yağ
- 1 paket kuru maya
- 1 yumurta
- 1 su bardağı zeytin ezmesi
- 1 yemek kaşığı şeker
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

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 ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru mayalayın:

- Sıvılar, maya ve unla yumuşak hamur kurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. İçi sürün:

- Bezeleri açıp zeytin ezmesi yayın.



- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. Şekillendirin:

- Rulo yapıp uçlarını birleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yumurta sürüp 180°C fırında kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Yağlı hamuru fazla unla sertleştirmeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı