



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.

Servis Önerisi:

Kahvaltıda ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru mayalayın:

- Sıvılar, maya ve unla yumuşak hamur kurun

2. İçi sürün:

- Bezeleri açıp zeytin ezmesi yayın

3. Şekillendirin:

- Rulo yapıp uçlarını birleştirin

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Yumurta sürüp 180°C fırında kızartın

>> **İpucu:** Yağlı hamuru fazla unla sertleştirmeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı