



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütévazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

CEVİZLİ AÇMA



- 1 paket çabuk maya
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Yağlamak için:
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
- İçi için:
 - 1 su bardağı ceviz
- Üzeri için:
 - 1 adet yumurta
 - 1 tatlıkaşığı susam
 - 1 tatlı kaşığı çörekotu

- # Çabuk maya biraz unla karıştırılarak yoğurma kabına bırakılır. Üzerine su, şeker ve tuz ilave edilir, karıştırılır.
- # Sonra sıvıyağ ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir.
- # Daha sonra hamur 8 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır.
- # Hamurlar unlu zeminde merdane yardımıyla tatlı tabağı kadar, oval açılır.
- # Yüzeylerine eritilmiş tereyağı sürülür ve 10 dakika kadar yağın donması için bekletilir.
- # İnce dövülmüş ceviz, tereyağlanmış hamurların yüzeyine paylaştırılır ve hamura yapışması için bastırılır.
- # Fazla sıkı olmayan rulo yapılır, iki uçundan çevirerek burulur ve halka olacak şekilde uçları birleştirilir.
- # Açmalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür, susam ve çörekotu serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # İlık olarak servise sunulur.

Not: Açmanın tatlı olması arzu edilirse, cevizle 2 çorba kaşığı toz şeker eklenebilir.