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 ucundan çevirerek burulurv 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.
Ilık olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1679 | Adı: Cevizli Açma | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 17:41