AÇMA

2 Adet yumurta
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
4 Su bardağı un
2 Adet kesme şeker
1,5 Su bardağı ılık su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ
12 Çorba kaşığı sıvıyağ (içi için)

Yoğurma kabına, ılık su, keşme şeker, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın akı, tuz, yaş maya, sıvıyağ konur. Parmak uçlarıyla bütün malzemeler birbirine yedirilir.
Karışımın üzerine yedirerek un eklenir, yoğurulur, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
Dinlenen hamur 12 eşit parçaya bölünür, tekrar üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
Her bir parça parmak uçlarıyla un yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan her hamura 1 çorba kaşığı sıvıyağ sürülür, önce rulo yapılır, sonra burarak, iki ucu birleştirerek halka şekli verilir.
Yağlanmış tepsiye, açmalar aralıklı dizilir. 15 dakika da tepside dinlendirildikten sonra, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
Soğuk fırına verilir. 190 derecede açmaların üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Açmaların üzerine arzu edilirse, çörekotu ya da haşhaş tohumu serpilebilir.