



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Açma

Açma



2 Ədəd yumurta
1 Kibrit qutusu qədər yaş maş maya
4 Stəkan un
2 Ədəd qənd
1,5 Stəkan ilıq su
1,5 Çay qaşığı duz
Yarım çay stəkanı duru yağ
İçə üçün;
12 Yemək qaşığı duru yağ

Yoğurma qabına, ilıq su, qənd, 1 ədəd yumurta, 1 ədəd yumurtanın ağı, duz, yaş maya, duru yağ qoyulur. Barmaq ucları ilə qarışdırılır.

Qarışımın üzərinə az az un qatıb qarışdırılır, yoğrulur, yumuşamağa yaxın bir xəmir əldə edilir.

Xəmirin üzəri bağlanır, 1 saat dinləndirilir.

Dinlənən xəmir 12 bərabər parçaya bölünür, təkrar üzəri bağlanır, yarım saat qədər dinləndirilir.

Hər bir parça barmaq ucları ilə un köməyi ilə şiriniyyat qabı böyüklüyündə açılır.

Açılan hər xəmirə 1 yemək qaşığı duru yağ sürtülür, əvvəlcə rulo, sonra burara, iki ucu birləşdirərək xalqa şəkli verilir.

Yağlanmış nimçəyə, açmalar aralıqlı düzülür. 15 dəqiqə də nimçəyədə dinləndirildikdən sonra, üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülür.

Soyuq sobaya verilir. 190 dərəcədə açmaların üzərləri qızarana qədər bişirilir. Ilıq olaraq xidmət edilir.

Not: Açmaların üzərinə arzu edilərsə, kökə çörək otu ya da xaşxaş toxumu səpilir.