

Peynirli Açma



Malzemeler(6-8 kişilik)

Hamur için:

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
1 su bardağı (200 ml) süt
1 çay bardağı su
2 tatlı kaşığı seker
1 paket yaş maya
4 dolu su bardağı (500 gr) un

Arası için:

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Üzeri için:

200 gr beyaz peynir
2 adet dilimlenmiş domates
4-5 adet yeşilbiber
1 adet yumurtanın sarısı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırıp yoğurduktan sonra iki katı büyüklüğe ulaşıncaya kadar dinlendiriyoruz. Dinlenen hamurumuzu limon büyüklüğünde bezelere ayırıp fincan tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Daha sonra içine **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı sürüp rulo şeklinde sararak kendi etrafında doluyoruz.

Bütün hamurlarımızı bu şekilde hazırladıktan sonra ortalarına beyaz peynirlerimizi hafifçe bastırarak yerleştiriyoruz. Üzerlerine domates ve biberlerimizi koyup kenarlarına yumurta sarılarımızı sürüyoruz. Son olarak üzerine kaşar peynirimizi serpip 200 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Püf Noktası:

Açmamız fırından çıkar çıkmaz üzerlerine süreceğiniz **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mız açmalarımızın çok daha lezzetli ve yumuşacık olmasını sağlar.