

Alman Coregi

Malzemeler

ANA MALZEMELER

1 yumurta
5 corba kasigi seker (50 gr)
1 paket instant maya
2 su bardagindan 1 parmak eksik sut
70 gr tereyagi
Aldigi kadar un (4 bardak kadar)

IC MALZEMELERI

2 su bardagi cok ince cekilmis findik
1 bardaktan 1 parmak az sut
1 tatli kasigi tarcin
1 dolu corba kasigi kakao
4 corba kasigi dolusu seker

UZERI ICIN

1 corba kasigi tepeleme tereyagi (yumusamis)
1 corba kasigi limon suyu
3 corba kasigi dolusu pudra sekeri

Yapilisi

Oncelikle mayayi yogurma kabina koyuyoruz. Bir cezvede sutu isitip, tereyagini da icine atiyoruz ve tereyagi tamamen eriyince, mayanin ustune bosaltiyoruz. Yumurtayi da koyup hepsini cirpiyoruz. Ardindan yavas yavas unu bosaltip, elimizle hamurumuzu kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayan bir hale gelene kadar, aldigi kadar unla yoguruyoruz. Yogurma islemi bittikten sonra ustunu ortup yarim saat dinlenmeye birakiyoruz. Bu esnada bir kaba findik, seker, kakao, tarcin ve sutumuzu koyarak ozlesinceye kadar karistiriyoruz. Mayalanan hamurumuzu yarim cm den az daha kalin olacak sekilde, dikdortgen aciyoruz ve yaptigimiz karisimi hamurun her yerine gelecek sekilde yayiyoruz. Actigimiz hamuru genis olan ucundan baslayip rulo haline getiriyoruz. Ruloyu tam ortasindan uzunlamasına 2'ye kesiyoruz. Kestigimiz ic kisimlarini disa gelecek sekilde, 2 parçayı birbirine üzerine doluyoruz. Sekillendirdigimiz hamurumuzu firin tepsimize oylece alip, isitilmis 180 derece firinda yaklasik 30 dk uzeri iyice kizarana kadar pisiriyoruz. Hamur piserken kucuk bir kasede yumusamis tereyagi, pudra sekeri ve limon suyunu karistirip, macun kivamina getiriyoruz. Macunu firindan cikan sicak coregimizin her yerine bir firca yardimiyla suruyoruz. Coregimiz hafif ilindiginda dilimleyip servis ediyoruz. Afiyet olsun.