

Amasya Coregi

Malzemeler

2 su bardagi hashas

2 su bardagi ceviz

1 su bardagi sut

1 paket kuru maya

1 adet yumurta

2 cay kasigi tuz

Sivi yag

Aldigi kadar un

Yapilisi

1 su bardagi sut, 1 su bardagi suda eritilmis 1 paket kuru maya, 2 cay kasigi tuz; aldigi kadar unla birlikte azar azar su dokulerek ekmek hamuru gibi bir kivam alana kadar yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. 2 su bardagi ceviz dovulur. Dinlenen hamur 4 adet bezeye ayrilir. Her beze sivi yagla kaplanarak elle acilir, uzerlerine 1'er su bardagi ceviz ve hashas karisimi surulerek ust uste serilir. 4 kat hamur 1'er parmak kalinliginda kesilir. Kesilen her serit burulur ve tepsiye yerlestirilir. 1 adet yumurta cirpilir ve hamurun uzerine surulur. Corek, ortalama 180 derecede isitilmis firina nar gibi kızartilir. Pisen corek; 1'er porsiyonluk dilimlere ayrilir. Amasya Coregi servise hazirdir.