

Ask Coregi

Malzemeler

125 gr. tereyagi
3 su bardagi un
1 kahve fincani pudra sekeri
1 tatli kasigi mahlep
1 corba kasigi kuru maya
1 cay kasigi tuz
2 corba kasigi sut
2 yumurta 1 tanesinin sarisi ayrilacak)
Ic Malzemesi:
Yaban Mersini
Uzerine
1 yumurta sarisi
Susam

Yapilisi

Oncelikle hamur icin verilen malzemeler sirasi ile karistiralim yumusak kivamli bir hamur elde edelim. Hamur hic bekletmeden ceviz buyuklugunde bezelere ayiralim ortalarina birer yaban mersini tanecigi ekleyelim ve yuvarlayalim yagli kagit serilmis tepside kalp sekli verelim.Uzerine yumurta sarisi surelim susam serpilene corekler tepsi mayasi icin 25 dakika dinlendirelim onceden isitilmis 170 derecelik firinda pisirelim ilik yada soguk servis edelim.

Afiyet seker olsun:))