

Celenk Corek

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 su bardagi sivi yag
1 tatli kasigi tereyag
1 paket maya
2 -3 corba kasigi toz seker
1/2 cay kasigi tuz
3,5 - 4 su bardagi un
Ic Malzeme
3 corba kasigi tereyag
4 corba kasigi toz seker
2 tatli kasigi tarcin

Yapilisi

Yogurma kabini alin.Icine unu koyun. Ortasi havuz bicimde acin ve malzemeler ilave edin.
Undan yavas yavas alarak yogurun.
Mayalanan hamur 30- 40 dakika mayada bekletin.
Mayasi gelen hamur tezgaha alin..Tezgahi unlayin.
Hamuru 10 parcaya bolun.
Her bir parçayı tek tek acin.Acilan hamurun uzerine ic harc hamurun her tarafina surun.
Hamuru rulo seklinde sarin.
Uzunlamasına kesin.
Kesilen hamur burgu seklinde simit gibi sarmal yapin.
Cember seklini verin iki uc birlestirin.
Tepsiye dizilen coreklerin tepside mayalanmasini bekleyin. 20- 25 dakika kadar.
180 c de 25 dakika pisirin. Coreklerimiz servise hazır.ellerimize saglik.