

Cevizli Corek

Malzemeler

1 su bardagi siviyağ
1.5 su bardagi sut
250 gram margarin
2 yemek kasigi toz maya
1 tatli kasigi seker
Tuz
2 yumurta aki
Aldigi kadar un
Ici icin:
250 gram tereyagi ya da margarin
2.5 su bardagi ceviz ici
Yarim kg un
Uzeri icin:
2 yumurta sarisi
1 yemek kasigi yogurt
Corek otu

Yapilisi

Hamur icin bir tavada yağ eritilir. Ilık sut, siviyağ ve eritilen yağ yogurma kabına alinir. Maya 1 su bardagi ılık suda eritilir. Tuz, yumurta aki, seker ve mayali su yogurma kabına alinir. Uzerine alabildigi kadar un eklenip yogurulur ve mayalanmaya birakilir. Diger tarafta murtuga icin tereyagi eritilir. Un eklenip 5 dakika kavrulduktan sonra ceviz ici eklenir 5 dakika daha kavrulur. Mayalanan hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar kopartilip acilir. Hamurun icine 1 yemek kasigi murtuga konulup kapatilir. Uzerlerine yogurt ve yumurta sarisi karisimi surulup corek otu serpilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir.