

Cicek Corek

Malzemeler

2 su bardagi un

60 gr tereyag (eritilmis)

1 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi kuru maya

1 yumurta

Yarim su bardagi ilik su

Ici icin :

Sosis

Uzeri icin:

Yumurta sarisi,

Biraz rendelenmis kasar

Kuru feslegen

Yapilisi

Hamur malzemelerinin hepsini bir kaba koyup iyice yogurun ve uzerini kapatip 1 saat mayalandirin. Daha sonra hamuru 6 parcaya bolun. Her bir parcayi sosis uzunlugunda rulo yapip parmaklarinizla bastirarak hafifce acin. Icine sosisi koyup kapatın. Bıcakla hamurun icindeki sosisleri 7 esit parcaya kesin ama hamurun dibinde durun sonuna kadar kesmeyin. Daha sonra halka seklinde kivirin ve sosisleri yana yatirarak cicek sekli verip tepsiye dizin.Ciceklerinizin uzerine yumurta sarisi surun. Daha sonra rendelenmis kasar ve feslegen serpip 180 derecede onceden isittiginiz firinda 15-20 dk pisirin.
Afiyet Olsun..