

Corek

Malzemeler

- 1 yumurta (beyazi icine sarisi disina)
- 1 yemek kasigi kuru maya
- 3-4 bardak un
- 1 su bardagi isitilmis sut
- 1 cay bardagi sivi yag
- 1 cay bardagi seker
- 1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Isitilmis ama kaynatilmamis sute maya eklenir ve guzelce karistirilir.

Un yogurma kabina elenerek konur ve ortasi cukur acilir.

Mayali sut, sivi yag, yumurta beyazi, tuz, seker eklenir.

Yogrulan hamur yarim saat dinlendirilir.

8 esit parcaya bolunur. Hamur toplarindan uzun rulolar olusturulur ve kenarlari ters yonde kivrilarak uclar birlestirilir. Simit sekli verilir.

Yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. Uzerlerine yumurta sarisi surulur ve corek otu serpilir.

Onceden isinmis 180 derece firinda 30 dk pisirilir.

Ilik servis edilir.