

Fistikli Corek

Malzemeler

600 gr. un

Bir paketin 3/4 'u kadar yas maya

2 su bardagi ilik sut

1 yemek kasigi sirke

1 tatli kasigi tuz

2 yemek kasigi seker

lc Malzemeleri;

200 gr Antep fistigi ezmesi

3 yemek kasigi seker

yarim su bardagi su

Yufkalari yaglamak icin;

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi zeytinyagi karisimi.

Uzerine surmek icin;

1 yumurta sarisi

1 kasik yogurt

Yapilisi

Mayayi ilik sutun icerisinde eritiyoruz ve diger malzemeleri de ekleyerek hamuru yoguruyoruz. Yaklasik 10-15 dk. hamuru dinlenmeye birakiyoruz.

Antep fistigini, sekeri ve suyu karistirarak surulebilecek kivamda bir harc hazirliyoruz.

Dinlenen hamurumuzu 10 esit parcaya kesip bunlari her birini yuvarlak bezeler haline getiriyoruz.

Hamurlari yaklasik 30 cm. capinda kalinligi manti hamuru kadar olacak sekilde aciyoruz.

Actigimiz her yufkanin uzerine once erittigimiz tereyagi ve zeytinyagi karisimindan suruyoruz. Ardindan fistik ezmeli harctan surerek yufkalarin her tarafina gelecek sekilde yayiyoruz.

Yufkalari bir ucundan baslayarak rulo yapiyoruz ve actigimiz zeminin uzerinde elimizle bukuyoruz. Yufkalari bukerken ayni zamanda uzatmaya calismamiz gerekiyor. Bu yufkanin elimizle de acilmasini ve harcin yufkaya iyice karismasini sagliyor.

Buktugumuz yufkalari kendi etrafinda dondurerek isterseniz tek tek corekler ya da her birini bir oncekinin etrafina dolayarak benim gibi butun bir corek yapabilirsiniz.