

Gunes Corek

Malzemeler

1 su bardagi sut
Yarim su bardagi yogurt
Yarim su bardagi zeytinyagi
1 adet yumurta(sarisi uzerine)
Yarim paket (yarim corba kasigi) instant kuru maya
1 yemek kasigi seker
1 cay kasigi tuz
4 su bardagi un
IC HARCICI ICIN
3 orta boy patlican
2 adet sivribiber
1 orta boy domates
1 orta boy sogan
2 dis sarimsak
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi kara biber
1 cay kasigi kuru feslegen
4 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Ic harcin hazirlanisi: Ilk olarak sogan ve sarimsaklari kup kup dograyalim sonra 2 dakika kadar kavuralim, ardindan biber ve patlicanlar kup kup dograyarak ilave edelim, iyice soteleyelim. En son domates ve baharatlari ekleyerek soteleyelim. Sogumaya birakalim.Once unla mayayi karistirip ortasina havuz acalim. Iicine ilittigimiz sutumuzu ve diger butun malzemelerimizi ilave edip yoguralim.Hamur ele yapismayacak, yumusacik olacak. Sonra uzerini ortup, iyice sarip kabarmasini bekleyelim. Ortalama sicak havada 1 saatte istenilen kivama geliyor.Kabaran hamurumuzu oklavayla yarim santim kalinliginda acip icine patlicanli harcimizi yayalim ve rulo yapalim, yaglanmis tepsimize koyalim. Bu yuvarlak buyuk bir simit seklini almis hamurumuzun uzerine yumurta sarisi surup , 3-4 cm genisliginde bicak yardimiyla keselim. Onceden isitilmis 200 derece de kizartip sonra 170 dereceye dusurerek yaklasik 35- 40 dakika kadar pisirelim.Firinda kabardikca gunes gibi acilacak. AFIYET OLSUN:)