

Hashasli Corek

Malzemeler

1 su b. ılık sut

1 su b. siviya

1 paket instant maya

1 yemek k. yogurt

1 yumurta aki

Yarım tatli k. tuz

4 tatli k. toz seker

4 su b. un

Icine surmek icin hashas ezmesi

Yapilisi

Yogurma kabina hamur icin gerekli sivi malzemeleri ekleyin. Tuz ve seker ilavesi yapin. Un ve mayayi birlikte ekleyerek yumusak bir hamur yogurun. Ilık ortamda yarım saat dinlendirin. Mayalanan hamurdan bezeler koparip tezgahda acin. Hashasi hamurun her yerine surup rulo yapin ve kendi etrafında dondurun. Yağlı kagit serili tepsiye dizip uzerine yumurta sarisi surun ve 175 derecede onceden isitilmiş firinda kızarana kadar pisirin.