

Hashasli Corek

Malzemeler

1 kg un (4 su bardagi)

2 su bardagi ilik su

1 yemek kasigi mahlep

1 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

1 paket kuru maya

Ici:

1 su bardagi ezilmis hashas

1 su bardagi kiyilmis ceviz

1 su bardagindan 1-2 parmak eksik sivi yag

Yapilisi

Tum malzemeler karistirilip ele yapismayacak kivamda bir hamur yogrulur.

Hamurun uzeri kapatilarak hacminin 2-3 kati oluncaya kadar mayalandirilir.

Bu arada hashas yag ve ceviz karistirilarak ic malzemesi hazirlanir.

Mayalanan hamur 2-3 bezeye ayrilir ve her biri tek tek acilip uzerine hashasli karisim surulerek bir ucundan diger ucuna gevsek olacak sekilde kadar sigara gibi sarilir.

Uzun rulolar 3-4 parmak enliliginde kesilerek tepsiye dik olarak yerlestirilip uzerine kalan hashasli ve yagli karisim veya yumurta sarisi surulup tekrar mayalanmaya birakin.

Hamurlar hacminin 2-3 kati olunca firinda pisirilin ve servise hazir