

Hashasli Kivirma Corek

Malzemeler

6 bardagi un (yaklasik)
1 su bardagi ilik su
2 su bardagi ilik sut
1 paket yas maya
1 yumurta (sarisi uzerine)
1 yemek kasigi seker
1 yemek kasigi tuz
Ic malzemeleri:
1 su bardagi ceviz ici
1 su bardagi sivi yag
1,5 su bardagi hashas ezmesi

Yapilisi

Oncelikle maya ve seker ilik suya atilip eritilir. Sut, yumurta aki ve tuz eklenip karistirilir. Aldigi kadar un eklenip ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri nemli bir bezle ortulup iki misli kabarincaya kadar mayalandirilir.

Hashas ezmesi, iri cekilmis ceviz ve sivi yag karistirilir.

Mayalanan hamur 3 bezeye bolunur. Her beze tek tek oklava ile acilir. (fazla ince acmaya gerek yok) Birinci hamurun uzerine hashasli harc kasik yardimiyla, her tarafina gelecek sekilde surulur. Uzerine ikinci yufka serilir, ona da harc surulur. Diger yufka icin de ayni islem tekrarlanir. Yufkalar ortadan ikiye bolunup ust uste yerlestirilir. Boylece hamur 6 kat olacak. Hamurdan iki parmak kalinliginda seritler kesilir ve elimizin bir yukari biri asagi gelecek sekilde buralarak, uzatilip inceltir. Tepsinin ortasindan baslanarak kendi etrafinda dondurulur. Diger hamurlar da ayni sekilde hazirlanip ilk hamurun etrafina dolanir. Bir sure daha bekletilip tepside mayalandirilir. Uzerine yumurta sarisi surulup 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir ve servise hazir.ellerimize saglik