

Hashasli Recelli Corek

Malzemeler

Hamuru icin :

2,5 bardak un

250 gr tereyagi (eritilip sogutulmus)

1/2 su bardagi toz seker

2 adet yumurta

1 kup (42 gr.) yasmaya

1/2 su bardagi ilik sut

Icine;

1/2 su bardagi hashas

1 su bardagina yakin toz seker

1 paket vanilya

1 cay bardagi kuru uzum

yeterince cilek receli

1-2 yemek kasigi sut

Uzerine;

yumurta sarisi

Yapilisi

Maya ilik sutun icinde guzelce eritilir. Diger malzemeler ilave edilerek ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Hamur ikiye bolunur ve strec filme sarilir. 2 saat kadar buzdolabinda dinlendirilir .

Ic malzemeleri karistirilir, hamura surulebilecek kivama gelinceye kadar sut eklenir.

Buzdolabindan cikarilan hamurlar teker teker dikdortgen seklinde acilir. Ic malzeme yayilir, rulo seklinde sarilir, yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirilir.

Uzerlerine yumurta sarisi surulerek onceden isitilimis 180 derece firinda uzeri

kizarincaya kadar pisirilir. Soguyunca dilimlenerek servise sunulur.ellerimize saglik