

Hashasli Rulo Corek

Malzemeler

1 paket margarin
1 su bardagi ilik sut
1 yumurta (sarisi uzerine)
1 paket yas maya
1 tatli kasigi seker
1,5 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un
Icine surmek icin yagli cekilmis hashas

Yapilisi

Maya, ilik sut ve seker icinde eritildikten sonra margarin tuz ve yumurta akiyla guzelce karistirilir.

Uzerine azar azar elenmis un ilave edilerek yogurulur

Hamur biraz ele yapisan bir kivamda olunca un eklenme birakilir.

Hamurdan bir avuc buyuklugunde koparilir, un serpilerek merdane yardimiyla kare seklinde acilir.

Hamurun uzerine hashas surulerek hamur rulo seklinde katlanir.

Kalan diger hamurda ayni sekilde yapilarak yaglanmis firin tepsisine biraz aralikli siralanir.

Uzerine yumurta sarisi surulduktan sonra onceden isitilmamis 180 derece firinda uzeri nar gibi kizarana kadar pisirilir.

ve coreklerimiz hazir

ellerimize saglik