

Kiymali Ay Coregi

Malzemeler

Yarım su bardagi sut
1.5 su bardagi siviyağ
3-3.5 su bardagi un
1 yemek kasigi kuru nane
Yarım su bardagi yogurt
1 yumurtanın sarisi
1 tatli kasigi kuru maya
1 tatli kasigi toz seker
1 cay kasigi tuz
Ic Malzeme Icin
150 gr kiyma
2 soğan
2 sivri biber
1 yemek kasigi siviyağ
1 yemek kasigi ceviz ici
Tuz
Karabiber
Uzerine;
Corekotu

Yapilisi

Ilk olarak yarım su bardagi sutu ve yarım su bardagi yogurdu bir kapta karistirin.Uzerine maya ve sekeri ekleyip bir daha karistirin.Daha sonra sivi yagini, tuzu ve naneyide ekleyip karistirmaya devam edin.Uzerine unu eleyerek ekleyin ve yogurun.Yogurduktan sonra hamuru mayalanmaya birakin.Bunun icin uzerini ortun ve ilik bir yerde mayalanmasini bekleyin.Bu sirada icini hazirlayin.Soganlari soyup ince dograyin.Dogradiginiz soganlari yagda hafif pembelesinceye kadar kavurun.Biberleri dograyin kiyma ve cevizle birlikte soganli harca ekleyip kiyma kavrulana kadar pisirin.

En son tuz ve karabiberi ekleyip sogumaya birakin.Mayalanan hamuru tekrar yogurun ve yumurta buyuklugunde parcalar koparin.Hamuru merdaneyle bir parmak kalinliginda acin.Icine kiymali harctan paylastirin.

Ust ucu ice dogru katlayarak rulo seklinde sarin.Rulonun kenarlarini birbirlerine cevirerek ay sekli verin.

Hamurlariniz bitene kadar ayni sekilde hazirlayip firin tepsisine dizin ve 10 dakika bekletin. Uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu serpin. 200 C'ye ayarli firinda 25 dakika pisirin ve soguduktan sonra servis edin.