

Kiymali Mahlepli Aycoregi

Malzemeler

5 su bardagi un
1 tatli kasigi tuz
1,5 cay kasigi mahlep
1 cay bardagi siviya
2 yumurta (1 tanesinin sarisi ayrilacak)
1 corba kasigi kuru maya
1 tatli kasigi tozseker
Ic Malzemesi:
250 gr. kiyma
1 sogan
1 adet sivri biber
1 domates kup kup dogranmis
Tuz
Karabiber
Kori
Kimyon

Yapilisi

Ic malzeme icin; Sogan kup kup dograyalim siviya da pembelesene kadar kavuralim. Uzerine ince kiyilmis biberler atalim kavurduktan sonra kiymasini ekleyelim ve kiyma suyunu salip cekene kadar kavuralim. Kiyma suyunu cektikten sonra kup domatesler, maydanoz ve baharatlar ekleyelim iyice kavuralim kenara alalim sogumaya birakalim. Hamur malzemeleri karistiralim iyice yoguralim ve 1 saat mayalanmaya birakalim. Mayalanan hamurdan bezeler yapalim el yordami ile acalim ve icine 1 corba kasigi ic malzeme koyalim rulo yapalim ve ay seklinde bukelim yagli kagit serili tepsiye siralayalim. Tum bezeler bittikten sonra uzerilerine yumurta sarisi surelim istege gore susam corekotu serpelim. Onceden isitilmis firinda 15 dakika pisirelim firinin ayari 180 dereceye yukseltilir kabarmis olan coreklerimiz kizarana kadar pisirelim. Afiyet seker olsun:))