

Kus Sekilli Corek

Malzemeler

1 paket yas maya
1 su bardagi ilik sut
1 corba kasigi tuz
1 corba kasigi toz seker
1 corba kasigi sivi yag
4 adet yumurta
200 gr. eritilmis margarin
karanfil taneleri
Uzerine; 1 adet yumurta

Yapilisi

Maya sutun icine koyulur ve bir guzel ezilir. Toz seker, tuz, sivi yag, yumurta ve aldigi kadar un eklenerek yumusak bir hamur elde edilir. Hamur 4 parcaya bolunur. Ucu ayri ayri yuvarlak borcam tepsinin genisliginden 2 parmak fazla olacak sekilde acilir. Eritilmis margarinin bir kısmi ayrilip, kalani hamurlarin arasina surulur. (En ustteki hamura surulmeyecek.) Hamurlar ust uste yerlestirilir. Cay bardagi ile hamurun tam ortasindan bir yuvarlak cikartilir. Yaglanmis firin tepsisinin tam ortasina bu yuvarlak yerlestirilir. Ortasi kesilen hamur, merkezden dis kenarlara dogru baklava dilimi gibi kesilir. Dilimler dis kenardan ice dogru burularak (dondurulerek) sarilir ve tepsideki yuvarlagin etrafina dizilir. Kalan 4'te bir hamur ikiye bolunur. Yarisi tekrar dorde bolunup, kalin seritler yapilir ve dugum atilir. Bir ucu bicakla cizilerek kus kuyruğu sekli verilir. Diger ucun iki kenarina karanfiller saplanarak, kusun gozleri olusturulur. Kuslar tepsideki hamurlarin uzerine yerlestirilir. Kalan hamur 3 seride ayrilip, sac orgusu gibi orulur ve tepsideki yuvarlak hamurun etrafina sarilir. Yaklasik 1 saat mayalanmasi icin bekletilir. Uzerine yumurta sarisi surulduktan sonra kalan yag da cirpilarak uzerine surulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir ve servise hazir.ellerimize saglik