

Mini Paskalya Coregi

Malzemeler

125 gr. tereyagi
3 su bardagi un
1 kahve fincani pudra sekeri
1 tatli kasigi mahlep
1 corba kasigi kuru maya
1 cay kasigi tuz
2 corba kasigi sut
2 yumurta 1 tanesinin sarisi ayrilacak)

Yapilisi

Oncelikle tereyagi benmari usulu eritem . Kuru malzemeler yogurma kabinda karistiralim ortasi havuz seklinde acalim. Erimis tereyagi, sut ve yumurtalar ekleyelim ve yoguralim. 1 saat kadar dinlenmeye birakalim.Dinlenen hamurdan parcalar kopartalim rulo yapalim inceltelim uc adet rulo birlestirelim ve orelim. Hamur bitene kadar bu islem tekrarlanir.Hazirlanan orguler yagli kagit serili tepsiye siralayalim yumurta sarisi surelim 170 dereceye onceden isitilmis firinda pismeye birakalim.Afiyet seker olsun:)