

Orgu Corek

Malzemeler

1 cay bardagi siviagi
1 cay bardagi margarin, eritilmis ve sogutulmus
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi su
4,5 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
tuz
150 gr beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 yumurta, sarisi ve beyazi ayrilmis
1 corba kasigi toz seker
1 corba kasigi sirke

Yapilisi

Unu derin bir kaba koyun, uzer,ne siviagi, su, margarin, yogurt, kabartma tozu, sirke, seker ve tuzu ekleyip yogurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru tezgaha koyup merdane ile uzunca acin.

Beyaz peyniri ezdikten sonra, icine yumurta aki, maydanoz ve dereotu da ekleyip karstirin. Peyniri hamurun ortasina yerlestirin.

Hamurun kenarlarini resimde goruldugu gibi verev kesin.

Kesilen parcalari karsilikli capraz kapatarak orgu olusturun. Uzerine yumurta sarisini surup, istege gore susam veya corek otu serpip, yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirin.

Onceden 170 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin.