

Papatya Corek

Malzemeler

2 yumurta - sarilarini uzeri icin ayirin

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi soda

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi seker

Yarim paket yas maya

Yarim su bardagi nisasta

3 su bardagi un

Hashas

UZERI ICIN

SUSAM

Yapilisi

Hamur yogurma kabinin icerisine hashas disindaki diger malzemeleri alalim.

Yumurta sarilarini da ayirmayi unutmayin

Kulak memesi kivaminda bir hamur hazirlayalim.

Hazirladigimiz hamuru iki esit parcaya ayirarak uzerini ortelim ve 15 dakika kadar dinlendirelim.

Hamur bezesinden birini acalim.

Actigimiz hamurun uzerine hashas dokelim.

Diger hamur parcasini da acararak uzerini kapatalim.

Yuvarlak bir sekilde acilan hamurun ortasina corba kasesini kapatın ve etrafında kalan hamuru resimde goruldugu gibi kesin.

Kesilen hamurlarin uc kisimlarini birer defa bukerek uzerine yumurta sarilarini surun.

Isitilmis firinda mayalanmasi icin 1 saat kadar bekletin.

Mayalandiginda firinin derecesini acararak uzeri kizarana dek pisirin.