

Paskalya Corek

Malzemeler

4 su b. un

1 corba k. tereyag

1 su b. toz seker

2 corba k. yas maya

2 adet yumurta

1 adet yumurtanin sarisi

1.5 su b. ilik su

Yarim su b. siviya

Yapilisi

Unu tezgaha dokup, ortasini acararak mayayi ekleyelim. Ilik suyu ekleyip biraz bekleyelim.

Ardindan sirasiyla toz sekeri, yumurtalari, oda sicakligindaki tereyag ve sivi yagi ekleyelim. Hamuru elastik bir kivama gelene kadar yogurup 5 dakika dinlendirelim. Hamurdan 3 adet avuc ici buyuklugunde parca alip yuvarlayalim, silindir seklinde acalim ve sac orgusu seklinde orelim. Tum hamur icin ayni islemi tekrarlayalim. Coreklerimizi firin tepsisine koyup 10 dk. mayalandiralim. Kabaran hamurun uzerine yumurta sarisi surelim, onceden isitilmis firinda uzeri renk alana kadar pisirelim. (Dilersek uzerine kuruyemis parcalari da ekleyebiliriz.)