

Sodali Ay Coregi

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 sise maden suyu
1 su bardagi sivi yag
1 paket yas maya
2 yemek kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
Alabildigi kadar un
Ic harci icin;
Lor peyniri
Maydanoz
Uzeri icin;
1 yumurtanin sarisi
Corekotu yada susam

Yapilisi

Bir kaba unu havuz gibi acip ortasina maya, toz seker,t uz, sivi yag, ilik sut, maden suyunu ekleyip iyice karistiriyoruz. Yumusak hamur kivamina getiriyoruz. 20 dakika mayalanmasini bekliyoruz. Mayalanarak kabardiktan sonra hamurdan portakal buyuklugunde parcalar aliyoruz. Tezgahin uzerine biraz sivi yag dokerek hamuru yuvarlak sekilde el ile aciyoruz. 8 esit parcaya bolerek harcimizi koyup sigara boregi seklinde sariyoruz. Hafif kenarlarini ice dogru kiviriyoruz (ay seklinde) ve tepsiyi diziyoruz. Uzerine yumurta sarisi surup corekotu serpistirerek 200 derece isitilmamis firina suruyoruz. Afiyet olsun:)