

Tahinli Cevizli Corek

Malzemeler

3 su bardagi un
1 paket margarin
2 corba kasigi yogurt
1 cay kasigi kabartma tozu
tuz
1 su bardagi ilik sut
1 cay bardagi aycicek yagi
4 - 5 corba kasigi tahin
1 adet yumurta sarisi
1 su bardagi dovulmus ceviz ve susam

Yapilisi

Kaba unu koyup ortasina 1 paket Margarin(oda sicakliginda yumusamis)yogurt sut kabartma tozu ve tuzu ekleyip yoguralim. Hamuru 30 dakika dinlenmeye birakalim. dinlenmis hamuru 4 esit parcaya bolelim.Ve hamurlarin 2 tanesini tepsi buyuklugunde acalim arasina 1 corba kasigi tahin ve 2 avuc kadar ceviz koyup ustunu diger hamurla kapatalim ve yine tahin ve ceviz koyup rulo yapalim. ayni islemi diger 2 beze icinde yapalim Rulo yaptigimiz hamurlari istedigimiz buyuklukte keselim ve yaglanmis tepsiye koyup 180 derecede pisirelim boylece coreklerimiz hazir