

Tahinli Corek

Malzemeler

1 yumurta
1 su bardagi ilik sut
Yarim su bardagi sivi yag
3 yemek kasigi tepeleme toz seker
1 cay kasigi silme tuz
4 su bardagi un (+yarim cay bardagi un)
1 paket kuru maya
Ici;
2 su bardagi tahin
2,5 cay bardagi toz seker
2 cay kasigi tarcin
Uzeri Icin;
1 yumurta sarisi
2 cay kasigi toz seker
Susam

Yapilisi

Hamuru icin;

3 su bardagi unu, sekeri, tuzu ve kuru mayayi derin bir kapta guzelce karistiriyoruz(unu elersek daha iyi olur). Sut, yag ve yumurtayi ekleyip yoguruyoruz. Azar azar un ekleyerek yumusak bir hamur yoguruyoruz. Hamurumuzun uzerini guzelce kapatip dinlendiriyoruz.

Ici icin;

Tahin, seker ve tarcini guzelce karistiriyoruz.(mikserle karistirip sekeri iyice yedirmenizi oneriyorum).

Dinlenen hamurumuzdan parcalar alip tabak buyuklugunde acip icine tahinli sostan suruyoruz ve rulo seklinde kapatiyoruz ve kenarlarini kiviriyoruz. Bu hamurumuzu hafif yagli tepsiye alip dinlendiriyoruz.Tum acma soslama isimiz bittiginde bekleyen hamurlarimizi uzatiyoruz ve fotograftaki sekle sokuyoruz. Uzerine yumurtasini surup, susam serperek 180 derecelik firinda uzeri kizarana kadar pisiriyoruz. AFIYET OLSUN:)