

Tahinli Hashasli Tatli Corek

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1/2 su bardagi yogurt
1/2 Sivi yag
2 yumurta(birinin sarisi uzerine surulecek)
1 paket kuru maya
1 tatli kasigi toz seker
1 cay kasigi kadar tuz
Yaklasik 5 su bardagi elenmis un
Hamura gore ilik su
Aralarina surmek icin:
100 gr kadar erimis tereyag
Ic Malzemesi:
3-4 yemek kasigi tahin
2 yemek kasigi toz seker
2 yemek kasigi dovulmus ceviz
Uzeri Icin:
1 yumurtanin sarisi (1 kasik yogurt ilave edebilirsiniz)
Corek otu , susam veya ay cekirdegi ici, hashas tohumu

Yapilisi

Oncelikle buyukce bir kabi alalim.Icine sivi malzemeler ve maya konur,biraz karistirilir. Daha sonra kuru malzemeler konur kulak memesinden yumusak bir hamur elde edin uzerini strele kapatın ve sicak bir ortamda 1 saat mayalanmasini bekleyin, mayalanmasi biten hamuru ikiye ayirarak iki tane beze yapin.yaglanmis tezgah uzerinde bezenin birini cok ince olmak sarti ile merdane ile acin, firca yardimiyla erimis tereyagindan acilan yufkanin her tarafina surun ve zarf seklinde kapatın buzdolabina 30 dakika bekletin,diger bezeye de ayni islemi yapin dolapta bekletin,ilk yapilan hamur merdane ile dikdortgen seklinde acin icine yeniden tereyag surun ic malzemedan her tarafina yayın uzun kenarından guzel bir rulo yapin yagli kagit serili firin tepsisine simit sekli verin, uzerine yumurta surun uzerine istediginiz sus malzemesinden serpin, tepsi mayasi icinde tepsinin icinde 30 dk daha bekletin 200 derecede isitilmis firinda iyice pismesini saglayin daha sonra firini 170 dereceye indirin iyice icini ceksin, diger hamura da ayni islemleri uygulayin.Firindan cikan corekleri 20 dakika dinlenmesini bekleyin.sicak olarak ikram edin..ellerimize saglik