

Tarcinli Kalp Corek

Malzemeler

1 su b. ilik sut

2 yumurta

1/3 su b. eritilmis tereyag

4,5 bardak un

1 cay k. tuz

Yarim su b. toz seker

2,5 cay k. ekmek mayasi

Ici icin:

1 su b. esmer seker

2,5 yemek k. toz tarcin

1/3 su bardagi yumusatilmis tereyagi

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alip yogurun. Once mayayi ilik suda eritin sonra da diger malzemeleri ekleyerek hamur haline getirin.

Hamuru iki katina cikana kadar mayalandirin.

Kucuk bir kapta, kahverengi seker ve tarcini karistirin.

Hamuru dikdortgen seklinde acin. Hamurla calisirken yuzeyin unlu olmasina dikkat edin.

Hamurun uzerine 1/3 bardak tereyagini surun ve ustune hazirladiginiz seker tarcin

karisimini serpin. Hamuru rulo haline getirin ve rulodan 12 adet kesin. Kestiginiz rulo

hamur dilimlerinin uclarini kivirarak kalp sekli verin. Kalp rulolari yagli kagit serilmis

firin tepsisine dizin. Yayilip sekillerinin bozulmasini onlemek amaciyla ucunu

parmaginizla cimdikleyerek birlestirin. Ustunu orterek hamurlarin tekrar mayalanmasi icin yaklasik 30 dakika daha bekletin.

Onceden isitilmis 200 derece firinda pisirin.