

Tarcinli Rulo Corek

Malzemeler

150 gram tereyagi

500 ml sut

Yarim tatli kasigi tuz

Yyarim su bardagindan bir parmak fazla toz seker

1 yumurta

1 paket yas maya

Aldigi kadar un (yaklasik 6 veya 6,5 su bardagi)

Ici icin:

150 gram oda sicakliginda tereyagi

Yarim su bardagi toz seker

2 yemek k. tarcin

Yapilisi

Tereyagini cok kizdirmayacak sekilde eritin. Sutu, tuzu, sekeri ve yumurtayi tavaya ekleyip arada karistirarak ilitin. Yas mayayi ufalayip genis bir kaseye alin. Sutlu karisimi uzerine dokup karistirarak tamamen erimesini saglayin.

Undan bir bardak kadar ekleyip mikserle mayayla iyice karismasini saglayin. Iyice karisınca yavas yavas kalan unu eklemeye baslayin. Hafif elinize yapisan ama su kek hamuru gibi olmayan bir hamur elde etmelisiniz. Hamurun uzerine biraz un serpin. Uzerine temiz bir mutfak havlusu kapatın ve hamur iki kati olana kadar (yaklasik 45 dakika) bekletin.

Ic harci icin tereyagini bir kaseye alin. Seker ve tarcini ekleyip kasik yardimiyla iyice ozlesmesini saglayin. (mikser de kullanabilirsiniz.) Tereyaginin beyazligi hic gozukmeyecek kadar karismis olmalı.

45 dakika sonunda hamuru hafifce kasede yalkol,sgurup havasini alin ve iki esit parcaya bolun.

Masanizi hafif unlayin. Bezelerinizi merdaneyle normal bir firin tepsisinin boyutlarinda dikdortgen seklinde acin. Ne kadar ince ve genis acarsanız rulolarda o kadar cok kivriminiz olur. (unutmamalısınız ki cok ince acarsanız da daha cok dolguya gerek duyarsınız) Dolguyu esit miktarlarda hamurlarin uzerine yayin. Dikdortgenleri uzun kenarından sarip rulo yapin. Her ruloyu 15-20 esit parcaya kesin. Kesilen taraflari uste gelecek sekilde yagli kagit serili tepsiye dizin. Uzerlerine mutfak havlusu serip 40 dakika mayalandirin.

40 dakika sonunda uzerlerine yumurta surup seker serpin. 220C firinda 5-6 dakika (7'yi gecmesin) pisirip ilik olarak servis yapin.