

Tarcinli Ve Cevizli Corek

Malzemeler

Hamuru icin;

4 su bardagi un

1 corba kasigi kuru maya

1 su bardagi ilik sut

1 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi toz seker

1 adet yumurta

Ici icin;

yeteri kadar tarcin ve ceviz isteyen icine toz seker de serpebilir.

Yapilisi

Evet her zaman ki gibi sutte mayayi eritip kabartin.Una kalan diger malzemeleri koyun ve ele yapismayan kulak memesi kivaminda bir hamur yapin.Sicak bir yerde 25-30 dakika dinlendirin.

Mayalanan hamuru kare seklinde acin, acamazsaniz hamuru ikiye bolup oyle acin.Actiginiz hamurun ustune bolca tarcin ve ceviz dokun ben seker de serptim sizde deneyebilirsiniz.Rulo seklinde sarin..Yaglanmis tepsiye dizin 20-25 dakika dinlendirin.180 derecede kizarana kadar pisirin ve corek hazir ellerimize saglik