

Tarhanali Corek

Malzemeler

3 yemek kasigi yas tarhana
2 yemek kasigi yogurt kaymagi
1 kepce yogurt suyu
200 gr tereyagi
3 adet yumurta
1 cay bardagi sivi yag
1 paket karbonat
Susam
Pul biber
Corek otu
Aldigi kadar un

Yapilisi

200 gr yumusak tereyagi yogurma kabina alinir. Uzerine 2 adet yumurta ve1 yumurtanin dasadece aki konulur, sarisi uzerine surulmek uzere ayrilir. 2 yemek kasigi yogurt kaymagi, 1 cay bardagi sivi yag, 1 kepce yogurt suyu, 1 silme tatli kasigi tuz eklenir. Yas maya ilik su ile seyreltilip, 1paket karbonat ile birlikte malzemelere eklenir ve karistirilir. Cork hamuru azar azar unla birlikte kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Hamur 4 bezeye ayrilip yuvarlanir. Bezelerin bir kismına kuru cokelek konulur. 4 beze de yassilastirilip firin tepsisine yerlestilir. 1 yumurta sarisi siyag ile cirplip hamurlarin uzerine surulur. Susam, pulbiber ve corek otu serpilir. Corek hamurlari ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Pisen corekler dilimlenir. Tarhanali Corek servise hazirdir.