

Uzumlu Corek

Malzemeler

Hamuru için:

450 gram un (3,5 su bardagi)

1 Cay kasigi tuz

2 Corba kasigi aycicegi yagi

3 Corba kasigi esmer seker

1 Paket maya

2 Adet yumurta

Ic malzemesi:

1 Corba kasigi aycicegi yagi

50 gram esmer seker (3 corba kasigi)

100 gram karisik kuru meyve

Uzerine surmek icin 2 corba kasigi sicak sekerli su

Yapilisi

Ilk olarak bir kek kalibini alip yaglayin.

Hamuru yogurmak icin genis ve derin bir kaba hamur icin gerekli malzemeleri koyarak yogurun.

Daha sonra kabin uzerini bir bez ile orterek yaklasik 1 saat kadar bekletin.

Ic malzemesini hazirlamak icinde ayri bir kapta karistirin.

Hamuru 35 santimlik bir kare seklinde acin, meyveli karisimi uzerine yayin ve rulo seklinde sarin.

Rulo seklindeki hamuru 9 esit parcaya kestikten sonra yaglanmis kare kek kalibina dizin ve 200 dereceli firinda 25 dakika pisirin.

Hamur sicakken uzerine sekerli suyu dokun.

15 dakika beklettikten sonra servise sunabilirsiniz.ellerimize saglik