

Van Coregi

Malzemeler

1.5 su bardagi sut

125 gram siviyağ

50 gram tereyağı

1 paket yas maya

Aldigi kadar un

Tuz

Ici icin:

50 gram tereyağı

125 gam margarin

1.5 su bardagi un

1 su bardagi ceviz ici

Uzeri icin:

2 yumurta sarisi

2 corba kasigi yogurt

Corekotu

Yapilisi

Maya, sut, siviyağ, tereyağı, tuz ve aldigi kadar un eklenip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edilir. Uzeri temiz ve nemli bir bez ile orterek yarim saat dinlendirilir.

Ic malzemesi icin tereyağı ve margarin eritilir. Icinde un eklenip kokusu cikana kadar kavrulur. Ceviz ici eklenip karistirildiktan sonra kenara alinir. Hamur kabardiktan sonra 4 bezeye ayrilir. Her bir parca oklavayla ya da elle acilip icine unlu ve cevizli harctan yayilir. Bosta kalan kenarlari ile kapatilarak firin tepsisine yerlestirilir. Uzerlerine cirpilmis yumurta-yogurt karisimindan surulur. Corek otu serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.