

Van Coregi

Malzemeler

1 1/2 su bardagi un
1 kase ceviz
1/2 su bardagi sivi yag
1 adet yumurta sarisi
1 kase corek otu
Hamuru icin:
250 gram tereyagi
2 1/2 su bardagi sut
1 paket yas maya
1/2 su bardagi sivi yag
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi seker
Aldigi kadar un

Yapilisi

lki bucuu bardak sute, 1 paket yas maya, 250 gram tereyagi ve yarim su bardagi sivi yag eklenir. Tuz ve seker serpilip aldigi kadar un eklenerek yogurulur. Coregin icine koyacagimiz bir bucuu su bardagi una sivi yag dokulup kavurulur. Tepsi yaglanir ve hamur ikiye bolunur. Acilan ilk hamur tepsiye serilir. Kavrulan un dovulmus cevizle karistirilip hamurun uzerine serpilir. Ikinci beze acilir ve kavrulmus un ve cevizlerin uzerine koyulur. Bir yumurtanin sarisi coregin uzerine surulur ve corek otu serpilir. Onceden isitilan firinda pisirilir.
Van coregi sunuma hazirdir.