

Yagli Corek

Malzemeler

Yarım su bardagi siviyağ
2 su bardagi sut
1 su bardagi ilik su
1 tatli kasigi seker
1 yemek kasigi kuru maya
1 yumurta (aki icine, sarisi uzerine)
1 tatli kasigi seker, 1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un (8 su bardagi)
1 paket yumusak margarin
Susam

Yapilisi

Once 1 su bardagi ilik su ile 1 tatli kasigi sekeri ve 1 corba kasigi mayayi eritp 15 dakika kabarmasini bekleyelim.Yogurma kabimiza once 4 bardak unumuzu koyalım. Ortasini havuz gibi acip erittigimiz mayayi, siviyağı, tuzunu, 1 tatli kasigi daha sekerimizi, yumurta akini, ilittigimiz sutumuzu ekleyip yogurmaya baslayalım.Daha sonra bardak bardak geriye kalan unumuzu ilave ederek guzelce yoguralım. Yogurma islemi bitince kabimizin agzini kapatip iyice sarip sarmaliyor, uzerini de iyice ortup en az 1 saat hamurumuzun mayalanmasini bekleyelim. Hamurumuzun miktarı en az 3 katina cikacaktır.Hamurumuzu orta boy elma buyuklugunde parcalara ayıralım. Her bir parcayi altini ustunu unlayarak oklava ya da merdane yardimiyla acalım. Kalinligi 2mm olacak sekilde.Daha sonra actigimiz hamurun uzerine yumusamis olan margarinimizden 1 kasik alarak her tarafina yayalım ve rulo seklinde sikica dolayalım.Ister keserek kucultun isterseniz hic bolmeden yaptigimiz ruloyu dolayın.Doladigimiz hamuru Tekrar oklavamızla hafifce bastirip duz hale getirelim. Uzerine yumurta sarisi(ben biraz pekmez ekledim) ve susam serpip 180 derece firinda alti ustü kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)