

Zeytinli Corek

Malzemeler

1 su bardagi sut

1 su bardagi su

2 kasik zeytinyagi (hamurun icine)

1 cay bardagi zeytinyagi (mumkunse sizma olsun)

1 tatli kasigi kuru maya (aktif maya, suda eriyen)

1 tatli kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un (biraz tam bugday unu da katabilirsiniz)

Zeytin

Yapilisi

Kuru maya su ile iletilir, kabartilir. Ilik su ve sut yogurma kabina alilir. Maya, toz seker (isterseniz toz sekeri mayayi iletirken ekleyebilirsiniz) ve tuz ekleyelim. Sivi malzemeler karistirilip, un eklenmeye baslanir. Azar azar un eklenir ve gayet yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri kapatilir. Ilik bir yerde mayalanmaya birakilir. Hamur iyice kabarip iki katina cikinca tezgaha alilir, biraz yogrulup toparlanir. Zeytinyagi yardimiyla elle hafif bastirarak olabildigince ince acilir. Kalan zeytinyagi da hamura surulur. Icine ayiklanmis ve kucuk kucuk dogranmis zeytinler koyulur. Rulo yaparak sarilir (rulo biraz esneterek ve burarak sarilir) . Gul boregi yapar gibi sarilir. Yagli kagit serilmis tepsiye alilir. Uzeri yine kapatilir ve yarim saat kadar tepsi mayasi yapilir. Onceden isitilmis firinda ilk 20 dakika kadar 190, sonra 210-220 derecede icini cekene kadar pisirilir. Firindan cikinca hemen uzerine firca yardimiyla 1 kasik zeytinyagi karisimi surulur ve coregimiz hazir
ellerimize saglik