



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Kakaolu Kek İçin:

3 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2.5 su bardağı un
1/2 su bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Hamuru İçin:

100 gram oda sıcaklığında tereyağı
4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı instant maya
4.5 su bardağı un
1 tutam tuz

İçi İçin:

5 dilim bayat kek
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı kuru üzüm
1/2 su bardağı kırılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı su

Üzeri İçin:

2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı kırılmış fındık içi

Kakaolu kek için yumurta ve toz şekeri büyük bir kapta çırpın. Sıvı yağ ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatula ile karıştırmaya devam edin. İçi yağlanmış kek kalıbına doldurup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Keki dilimleyip 5 dilimini bayatlaması için birkaç gün bekletin. Çörek hamuru için tereyağı ve toz şekeri hamur yoğurma kabında karıştırın. Sıvı yağ, yumurta akı ve mayayı ekleyin. Un ve tuzu karıştırın. Daha sonra yavaşça ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 1 saat bekletin. Çöreğin iç malzemesi için kek dilimleri, portakal kabuğu rendesi, kakao, toz şeker, kuru üzüm, ceviz, tarçın ve suyu karıştırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Merdaneyle çay tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine birer çorba kaşığı iç malzemeden yayıp rulo şeklinde sarın. Ay şekli verip pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp ufalanmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirip servis yapın.

