



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AYÇÖREĞİ

Hamuru için:

50 gram tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

3 yemek kaşığı süt

1 adet yumurta sarısı

½ tatlı kaşığı kuru maya

1,5 su bardağı un

İç harcı için:

3 dilim kakaolu kek

1 tatlı kaşığı kakao

1 yemek kaşığı toz şeker

1 adet rendelenmiş limon kabuğu

½ çay bardağı kuru üzüm

Kuvertür bitter çikolata (eritip içine atmak için)

½ çay bardağı ince çekilmiş fındık içi

¼ çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı pekmez

2 yemek kaşığı file Antep fıstığı

1 tatlı kaşığı susam

Kuru mayayı, oda sıcaklığında sütle küçük bir kaptaki karıştırdıktan sonra mayanın aktive olması için kısa bir süre bekletin.

Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını karıştırma kabına alın. Toz şeker ilavesiyle krema kıvamını alana kadar karıştırın.

Ayçiçek yağı, yumurta sarısını ve maya karışımını ekledikten sonra karıştırma işlemini sürdürün.

Elenmiş unu azar azar ekleyip tüm malzemeyi toparlanana kadar karıştırın. Kıvam alan ve toparlanan hamuru, üzerine temiz bir mutfak bezi kapattıktan sonra oda ısısında 30 dakika kadar dinlendirin.

Ayçöreklerinin iç harcı için; evde kalan ya da ayrıca satın aldığınız kakaolu dilim kekleri küçük bir kaba ufalayın. Sütle ıslattıktan sonra kakao, toz şeker, ince çekilmiş fındık içi, kuru üzüm, rendelenmiş limon kabuğu ve tarçın ilavesiyle karıştırın.

Hazırladığınız çörek hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurları hafifçe unlanmış mutfak tezgahı üzerinde uzunlamasına açın.

Kakaolu iç harcı elinizle sıkıp orta kısmına uzunlamasına yerleştirin. Hamurun kenar kısımlarını ortaya doğru alıp rulo şeklinde sarın. Uç kısımlarını kapattıktan sonra kıvrıp ay şeklini verin.

Üzerlerine pekmez ilavesiyle çırpılmış yumurta sarısı sürüp çatalın arka tarafıyla yol şeklinde desen verin. File Antep fıstığı ve susam serpiştirdikten sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıp hafif bir şekilde kabarana kadar pişirin. Ilık olarak sevdiklerinizle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:162209 • adı:Ayçöreği • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.04.2025 - 22:30