AY ÇÖREĞİ

https://www.cumhuriyet.com.tr

4 su bardağı un
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı toz şeker
1 paket instant maya
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
İç Malzemeleri:
1 su bardağı kek kırıntısı (önceden yapılmış keklerden olabilir)
1 su bardağı dövülmüş fındık
1/2 su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı tarçın
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
Üzeri İçin:
Yumurta sarısı
Toz şeker (serpmek için)
İnce çekilmiş fındık (isteğe bağlı)

Bir kaba un, toz şeker, instant maya ve tuzu ekleyin ve karıştırın.
Ortasını havuz şeklinde açın ve içine süt, sıvı yağ, yoğurt ve yumurta akını ekleyin.
Malzemeleri yavaş yavaş karıştırarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru yaklaşık 1 saat boyunca ılık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalanmaya bırakın.
Kek kırıntılarını, dövülmüş fındığı, kuru üzümü, kakaoyu, tarçını, toz şekeri ve vanilya özütünü bir kapta karıştırın.
Karışıma sütü ve tereyağını ekleyin ve tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğurun.
Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye alın ve yoğurun.
Hamuru yaklaşık 2 cm kalınlığında açın ve eşit parçalara bölün.
Her bir parçayı dikdörtgen şeklinde açın ve ortasına iç harçtan koyun.
Hamurun kenarlarını iç harcın üzerine katlayarak rulo şeklinde sarın ve uçlarını birleştirerek ay şekli verin.
Hazırladığınız çörekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürün ve toz şeker ile (isteğe bağlı olarak ince çekilmiş fındık) serpin.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzerleri altın rengi olana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:178412 • adı:Ay Çöreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:13.04.2025 - 20:46