CEVİZLİ AY

https://www.sokeun.com/

3 su bardağı Söke® un
½ paket margarin ya da tereyağı (125 gr. / 2,5 kahve fincanı)
1/3 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı yaş maya (veya ½ yemek kaşığı kuru maya)
1 yumurta
½ kahve fincanı süt
1 paket vanilya ya da biraz limon kabuğu rendesi
İç ceviz hamuru:
1 su bardağından biraz fazla ceviz
1 su bardağından biraz fazla pudra şekeri
1 kahve kaşığı tarçın
½ kahve fincanı süt
¾ su bardağı çekirdeksiz üzüm

1.Fırını 150ºC'ye ısıtın.
2. Söke® unu eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı, süt ve bir kaşık un ile karıştırıp unun ortasına açtığınız havuzda, 10 dakika dinlendirin. (Kuru maya kullanıyorsanız mayayı eklemeden önce, az miktarda su ya da süt kullanarak mayayı eritin.) Pudra şekeri, yumurta ve margarini ilave edip, dinlenmiş maya ile karıştırın. Limon kabuğu rendesini una ekleyip, undan azar azar ilave ederek hamuru yoğurun. Hamurun üzerini hafif nemli bir bezle örterek 10 dakika kadar dinlendirin.
3.Hamur dinlenirken,cevizli hamuru hazırlayabilirsiniz:
Cevizleri öğütüp, pudra şekeri, süt, üzüm, ceviz, tarçın ile karıştırıp hamur haline getirin. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırarak her parçayı yuvarlayın ve 3 mm. kalınlığında uzunlamasına açın. Cevizli hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak her bir hamurun içine bir parça koyun, katlayıp yuvarlayın. Bu uzunca ruloya ay şekli verip, yağlanmış tepsiye birer cm ara ile yerleştirin ve parçaları 15 dakika kadar dinlendirin.
4.Üzerlerine yumurta sarısı sürerek orta hararetteki fırında (150ºC) 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:72096 • adı:Cevizli Ay • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:29