



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AY ÇÖREĞİ

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

100 g eritilmiş tereyağı

1,5 çay bardağı ılık su

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı bal

0,5 çay bardağı toz şeker

Dolgu:

25 g eritilmiş tereyağı (1 yemek kaşığı)

80 g iri kırılmış bitter çikolata

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı su

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağı, su, tuz, bal ve toz şekeri ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurup hafif unlanmış tezgahta 40x45 cm boyutlarında açın. Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürüp hamuru dik olarak 2 eşit parçaya kesin.

Her iki hamuru da beşer eşit üçgen parçaya kesin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Her üçgenin kısa kenarına bir miktar çikolata parçası ve kuru üzüm koyun. Hamuru rulo şeklinde sarıp uçlarını hafifçe iç kısma doğru kıvrarak ay şekli verin. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.



