



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI AY ÇÖREĞİ

Malzemeler:

Hamur için;

100 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

1 adet yumurtanın sarısı

1 çay bardağı süt

Yaklaşık 2,5-3 su bardağı un

İç harcı için;

1/2 su bardağı tozşeker

1 su bardağı damla çikolata

1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru İzmir üzümü

2 çay kaşığı toz tarçın

1/2 su bardağı süt

Ayrıca;

1 su bardağı pudra şekeri

İç harcını hazırlamak için; damla çikolataları derin bir kaba koyun. Yıkayıp kuruladıktan sonra saplarını ayıkladığınız kuru üzümleri, tarçın ve tozşekeri ekleyip karıştırın. Son olarak, sütü ilave edip tekrar karıştırın ve malzemelerin sütü çekmesi için en az 20 dakika bekleyin. Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; yumurta sarısı, hafifçe ılık hale gelmiş olan sütü ve oda sıcaklığında yumuşamış margarini derin bir yoğurma kabına koyun. Unu da azar azar ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden biraz daha sert ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 18 eşit parçaya bölüp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Hamur parçalarını hafifçe unlanmış mutfak tezgahının üzerinde elinizle ya da merdane yardımıyla 10-12 santim çapında açın. Üzerlerine yarımşar yemek kaşığı kadar damla çikolatalı malzemeden koyun ve uçlarından başlayarak rulo yapın. Hazırladığınız rulo ayçöreklerini fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Ayçöreklerini 5 dakika önceden ısıtıp 175 derece alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri pembeleşinceye kadar, 20-25 dakika pişirip çıkarın. Hafifçe ılık hale gelmelerini bekleyip üzerlerine pudra şekeri serpiştirerek servise sunun.