



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU AY ÇÖREĞİ

- 1 Paket Sana Mutlu Aile
- 20 gr yaş maya
- 80 gr bisküvi
- 2 Su Bardağı çekilmiş ceviz
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Su Bardağı pudra şekeri
- 2 Çay Bardağı süt
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı kuru üzüm
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Adet elma

Karıştırma kabında yaş mayayı, bir çay bardağı sütle karıştırıp eritiyoruz. Oda sıcaklığında iyi yumuşamış margarini pudra şekeriyle birlikte koyup yumurtanın beyazını da ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine un ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuruyoruz. Üzerine nemli bir bez örterek buz dolabında dinlendiriyoruz. Diğer tarafta iç harcımızı hazırlıyoruz. Bir kase içerisine çekilmiş ceviz, toz şeker, kuru üzüm, kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş elma, bir çay bardağı soğuk süt, kakao, tarçın, kırılmış bisküvi koyarak iyi bir şekilde yoğuruyoruz. Dinlenmiş hamuru dolaptan alıyoruz. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp çay tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Aynı şekilde iç harcımızı da ceviz büyüklüğünde alıp yuvarlayarak parmak şekline getiriyoruz. Açılmış olan hamurun uç kısmına koyarak rulo haline getiriyoruz. Ay çöreği şeklini veriyoruz. Üzerine yumurta sarısını sürüp çatalın tersiyle çizikler atıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine alıp yarım saat kadar mayalanması için bekledikten sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.