



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU AYÇÖREĞİ

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 su bardađı süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 1 ay kaŐığı mahlep
- 1 adet damla sakızı
- 1 paket maya
- 125 gram tereyađı
- Aldığı kadar un
- İç harcı için:
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 su bardađı ceviz
- 1 ay bardađı damla okolata
- 1 ay bardağı Antep fıstığı
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 kahve fincanı meyve Őekerlemesi
- 2 orba kaŐığı kakao
- 3-4 adet portakal kabuđu Őekerlemesi
- Yarım ay kaŐığı tarçın
- Yarım kahve fincanı süt
- 1,5 su bardađı kakaolu kek
- zeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 ay bardađı file badem

Hamur için yoğurma kabına tereyağı, sıvı yağ, yumurta, süt, toz Őeker, mahlep, damla sakızı ve instant mayayı koyup karıŐtırın. YumuŐak bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğurun.

Yođurma kabının ağzını hamurun mayalanması için kapatın ve 3-4 saat dinlendirin.

İ malzeme için ufalanmıŐ kek, yumurta akı, süt, ceviz, damla okolata, Antep fıstığı, kakao, toz Őeker, granül meyve Őekerlemesi, tarçın ve portakal kabuğu Őekerlemesini derin bir kapta karıŐtırın.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde ince olacak Őekilde açıp bir ucuna 1 tatlı kaŐığı dolusu i harç koyun.

nce rulo yapın, daha sonra ay Őekli verip yađlanmıŐ ve unlanmıŐ fırın tepsisine yerleŐtirin. Kalan hamur ve i harç bitene kadar aynı iŐlemi uygulayın.

Ay reklerinin üzerine yumurta sarısı sürüp file fındık ve file badem serpin.

Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında üstleri kızarana kadar piŐirin.



© lezzetler.com tarif no:162341 • adı:Kakaolu Aycređi • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:10.04.2025 - 21:03