



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU VE VANİLYALI ÇÖREK

500 gr un
3 paket vanilya
125 gr toz şeker
1 adet yumurta
180 ml ılık süt
75 gr tereyağı (oda ısısında)
10 gr instant maya
Kakaolu karışım için:
2 adet yumurta akı
30 gr un
60 gr toz şeker
120 ml süt
20 gr margarin
30 gr kakao

Un, vanilya, şeker ve mayayı yoğurma kabına alarak harmanlayın. Süt, yumurta ve tereyağını ekleyerek 10 dakika yoğurun. üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Yumurta akı, şeker ve unu mikserle çırpın. Sütü ısıtıp kakaoyu ekleyin ve iyice karıştırın. Yumurta akı karışımını ekleyip hızlıca karıştırın ve birkaç dakika pişirin. Tereyağını ekleyip ocaktan alarak oda ısısına gelinceye kadar bekletin. Kakaolu hamuru streç film arasında yassılaştırın. Oda ısısına geldikten sonra buzdolabında 45 dakika soğutun. Beyaz hamuru unlanmış zeminde merdane ile uzunlamasına açın. Kakaolu hamuru tam ortasına yerleştirin ve iki ucundan katlayın. Hamuru 90 derece çevirerek (hamurun katlı kısımlarını kendinize çevirin) merdane ile uzun açın. Uç kısımlarını birbirine değecek şekilde ortaya doğru katlayın. Tekrar ortadan ikiye katlayıp hamuru 90 derece çevirin ve kakaolu katman şeffaf olarak görününceye kadar incelterek dikdörtgen şeklinde açın. 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin ve her bir parçayı rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin. üzerini örterek 1 saat dinlendirin. 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Servis yapın.



Fotoğraf "mayo" tarafından gönderildi. 23.06.2020