



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI AYICIK

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

3 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g yumuşak margarin

2 yumurta

1,5 çay bardağı ılık süt

Dolgu:

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1,5 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

Unu derin bir kaba eleyin. Mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, şekerli vanilin, margarin, yumurta ve ılık sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun. Hamurdan 5 adet ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Eliniz ile yuvarlayın ve kenara alın. Kalan hamuru gövde ve kafayı oluşturmak üzere biri daha büyük olacak şekilde ikiye bölün. Bu iki hamurun ortalarına çikolata parçaları koyun ve içte kalacak şekilde yuvarlayın. Büyük parçayı gövde olacak şekilde tepsiye alın. Üst kısmına kafa için ayırdığınız hamuru koyun. Ayırdığınız ceviz büyüklüğündeki hamurların 4 tanesinin de ortalarına çikolata parçası koyun ve yuvarlayın, ayak ve kolları oluşturacak şekilde gövde kısmına yerleştirin. Kalan hamurdan fındık büyüklüğünde bir parça alın ve burun olacak şekilde yerleştirin. Diğer hamuru iki eşit parçaya bölün, elinizle yuvarlayıp kulakları oluşturacak şekilde yerleştirin. Yumurta sarısı ve sütü bir kaseye alıp çırpın ve üzerine sürün. Toz şeker serpin, çikolata parçaları ile göz yapın. Gövde kısmının tam ortasına bir adet çikolata parçası yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın.

