

Ay Çöreği



Hamuru için:

6 yemek kaşığı (210 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
4 su bardağı (480 gr) un
1 su bardağı (200 ml) süt
1/2 paket yaş maya
2 tatlı kaşığı (40 gr) pudra şekeri
1 çay kaşığının ucuyla tuz
1 adet yumurtanın akı

İç harcı için:

2 su bardağı ufalanmış kakaolu kek
1 çay bardağı ceviz kırığı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı süt

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı süt
Kırılmış fındık parçaları

Kabımızı yağlamak için:

1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Hazırlanışı:

Unumuzu yoğurma kabımıza alıp ortasına elimizle bir çukur açıyoruz. Açtığımız çukura **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı, süt, maya, şeker, tuz ve yumurta akımızı ekleyip yoğuruyoruz. Hamurumuzu elimize yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurup yarım saat kadar dinlenmeye bırakıyoruz.

Hamurumuzu dinlendirirken iç harcı için gerekli tüm malzemeyi bir tabak içinde karıştırıyoruz. Dinlenen hamurumuzdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıyoruz.

Bezeleri hafifçe unladığımız tezgahta merdane yardımıyla inceltiyoruz. Ortalarına 1,5 yemek kaşığı kadar hazırladığımız harçtan koyup, rulo gibi sararak ay şeklini veriyoruz. Hazırladığımız tüm çörekleri **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız fırın kabımıza dizip 15 dakika kadar daha dinlendiriyoruz. Süre sonunda üzerlerine süt ile karıştırdığımız yumurta sarısını sürüp fındık parçalarını serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirip ılık veya soğuk olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Ayçörekleri kalan keklerimizi değerlendirmenin en güzel yoludur. Kakaolu kekimiz yok ise harcımıza 1 yemek kaşığı kakao ve 2 yemek kaşığı daha süt ekleyip harcımızın kakaolu olmasını sağlayabiliriz.