

Kakaolu Ay Coregi

Malzemeler

Hamuru için:

125 gr margarin(yumusamis)

1 Cay bardagi sut

1,5 Cay bardagi seker

1 Tane yumurta

1 Paket kuru maya

1 Cay kasigi mahlep

3,5 Su bardagi un

Uzerine:

Yumurta sarisi

Ici Icin:

2 Su bardagi kakaolu kek

1 Cay bardagi sut

1 Cay bardagi cekilmis ceviz

1 Yemek kasigi kakao

3 Yemek kasigi pudra sekeri

1 Bardak kuru uzum

1 Tatli kasigi tarcin

Yapilisi

Bir kabin icine un ve toz maya konulup karistirilir.Sirasiyla sut,margarin,yumurta,seker ve un ilave edilip yumusak bir hamur yogrulur.Ici icin kek robotta cekilip sut,ceviz,seker,kakao,tarcin ve uzun ilave edilip iyice karistirilir.Hamuru 12 bezeye bolup her beze merdaneyle oval sekilde acilir.2 kasik kadar ic malzemedan koyulup rulo yapilarak ay sekline getirilir.Yaglanmis tepsiye dizilerek uzerine yumurta sarisi surulup 180 derecede pisirilir.