AY ÇÖREĞİ

3 su bardağı un
2/5 paket margarin (100 gr.)
2- 3 çorba kaşığı Pudra şeker
1 kahve fincanı süt
1 tatlı kaşığı yaş maya
2 yumurta (1 tanesi hamura 1 yumurta sarısı üzerine)
Limon kabuğu rendesi
İçi için:
1 su bardağı ceviz veya fındık içi
Yarım su bardağı toz şeker, yarım kahve fincanı süt
1 kahve kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı dövülmüş krik krak veya bayat ekmek içi
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Un elenir. Ortasına sütle ezilmiş maya, pudra şekeri, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. Üzeri örtülüp mayalandırılır. (Hamur iki misli kabarmalıdır.)
Sütün içine, çekilmiş ceviz, krik krak, tarçın, yenibahar, üzüm konup karıştırılır. En son olarak toz şeker ilave edilir (sulanmaması için).
Mayalanan hamur 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. El ile 9- 10 cm. çapında açılır. Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir.
Yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

ML® Milföyden Ayçöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1426 • adı:Ay Çöreği • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:39