



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AY ÇOREĞİ

200 g kıymayı 1 adet doğranmış soğan ile kavurun. Birer çay kasığı tuz ve karabiber ekleyip soğutun. 3 adet patatesi haşlayıp rendeleyin. Üzerine 200 g margarin, 1 yumurta akı, 1 tatlı kaşığı tuz, 4,5 su bardağı elenmiş un ve 1 poşet kabartma tozu ilave edip yoğurun. Hamuru 6 parçaya bölün. Her birini 15 cm çapında açarak 4'e bölün ve geniş kenarına iç malzeme koyarak sarın. Ay şekli vererek tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 175C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirin.

[ML® Kesme için tıklayın](#)
