



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Hamuru İçin:

1 paket oda sıcaklığında margarin

1,5-2 su bardağı pudra şekeri

Yarım su bardağı ılık süt

30 gr. yaş maya

Aldığı kadar un

2 yumurtanın sarısı(üzerine)

İç Malzemeleri:

2 su bardağı dövülmüş ceviz

Yarım su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı çekirdeksiz üzüm

1 tatlı kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı süt

Mayayı ılık sütte eritin. Yumuşak margarin ile pudra şekerini ezin. Bir miktar unu şekerli margarinin üzerine dökün. Mayayı azar azar ilave edin. Aldığı kadar un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp oda sıcaklığında 1-1,5 saat bekletin.

Bu arada kuru üzümleri ikiye doğrayın. Cevizleri dövün. Bunları tarçın, pudra şekeri ve süt ile karıştırın.

Hamurdan uzun kenarları poğaça yapar gibi kapatın. Parçalar koparıp enlemesine elips şeklinde açın. İçine bir tatlı kaşığı içten koyun. Daha sonra elinizle hafif bastırarak çubuk yapın. daha sonra ay şekli verin. Hepsini tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürüp fırına verin.