



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AY TATLISI

Hamur malzemesi:

500 gr. Un

15 gr. Tuz

Yarım limonsuyu

250 cl. su

1 ad. Yumurta

350gr margarin

İç Malzeme:

1 kg haşlanmış havuç

250 gr. Tozşeker

200 gr. Pudra şekeri

1 ad Yumurta

Şurubu:

1250 gr. Tozşeker

1 litre su

Yarım limon

Şerbet malzemesinin hepsi beraber yarım saat kaynatılır.

Hamurun yapılışı: Unu havuz şeklinde yapıp, margarin hariç diğer malzemeleri ortasına koyup iyice yoğurarak top haline getirilir. Üzerine nemli bez konup, 20.dk dinlendirilir. Merdane ile hamur açılıp, margarin içine konularak hamur kapatılır, tekrar merdane ile yoğrulup, hamur açılır. (bu işlem iki defa yapılır.)

İçinin hazırlanması: Havuçlar rendelenir, şekerler ve yumurta ilave edilip, karıştırılır. Hazır olan hamur madeni para kalınlığında açılıp, üzerine hamur karışımı eşit şekilde yayılıp rulo şeklinde sarılır. 2 cm kalınlığında yuvarlak şekilde kesip, tepsiye dizilerek 180 derece fırında 40 dk. Pişirilip soğuduktan sonra şurubu ilave edilerek servis edilir.