



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇÖREĞİ

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı yoğurt

1 yumurta

İçi için:

2 adet elma

1 su bardağı ufalanmış kakaolu kek

1 tatlı kaşığı yenibahar

3 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alın, içine ufalanmış kek ve yenibaharı ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru yuvarlak açıp üçgenlere bölün. İç harcını koyup tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün fındık serpin ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.