



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CEVİZLİ AY

MALZEME:

800 gram un
125 gram tereyağı
400 gram pudra şekeri
10 gram maya
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt

İÇİ İÇİN:

300 gram ceviz
150 gram pudra şekeri
100 gram çekirdeksiz kuru üzüm
yarım fincan süt
tarçın

HAZIRLANIŞI:

Un elendikten sonra ortası açılır, ezilmiş maya, pudra şekeri, tereyağı, yumurta ilâve edilir, elle iyice karıştır, yavaş yavaş un alınır, hamur yapılır, 15 dakika dinlendirilen hamur merdane ile 1/2 santim kalınlığında açılır, küçük üçgenler kesilir, ceviz içi, badem makinesinden çekilir, elenmiş pudra şekeri temizlenmiş üzüm, tarçın, süt ilâve edilir, elle iyice yoğurulur. Böylece bir krema hazırlanır. Böylece hazırlanan bu kremadan üçgenlerin içine birer parça konur ve hamurla sarılır, ay şekline getirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir, üstüne yumurta sarısı sürülür. Tepsi orta hararettteki fırında yarım saat pişirilir. Üzerleri sarımtırak pembe renk alınca piştiği anlaşılır.

[ML® Mercimekli Çörek için tıklayın](#)