CEVİZLİ AY

MALZEMESİ
3 Bardak un
1 Küçük paket margarin (125 gramlık)
2 Su bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı süt
1 Çay kaşığı maya
İÇİ İÇİN MALZEME:
1 Su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı çekirdeksiz üzüm
2 Kaşık süt
Biraz tarçın.

YAPILIŞI
1.Elenmiş unun ortasını açınız.
2.Bir kaşık sütle ezilerek kabartılmış mayayı, pudra şekerini, yağı ve yumurtayı ilâve ederek karıştırınız.
3.Etrafından un alarak hamur yapınız.
4.Hamuru ılık bir yerde 15-20 dakika bekletiniz.
5.Hamuru, yumurta iriliğinde parçalara ayırınız ve elle yuvarlayınız.
6.Her parçayı yarım santim kalınlığında açarak 4'e bölünüz ve geniş kenarına iç koyup kıvırarak ay şekli veriniz.
7.Yağlı tepsiye dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürünüz ve orta ısıda bir fırında yarım saat pişiriniz.

İÇİN YAPILIŞI:
Cevizi çekiniz veya iyice dövünüz, pudra şekerini, temizlenmiş üzümü, tarçını ve sütü ilâve ederek iyice karıştırıp hamur yapınız.

ML® Milföyden Ayçöreği için tıklayınML® Ballı Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43400 • adı:CEVİZLİ AY • gönderen:Şi'ra • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35