



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ AYÇÖREĞİ

1 tatlı kaşığı yaş maya
2 çorba kaşığı su
1 su bardağı un
1 kahve fincanı pudraşekeri
2 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 tutam tuz
yarım limon kabuğu rendesi
İç için:
1 su bardağı dövölmüş ceviz
1 su bardağı pudraşekeri
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Mayayı 2 çorba kaşığı ılık suda eritin. 1 su bardağı unu geniş bir kaba alın. Üzerine, erittiğiniz mayayı ekleyin. 1 kahve fincanı pudraşekeri, 2 çorba kaşığı margarin, 1 adet yumurta, 1 tutam tuz ve yarım limon kabuğu rendesini ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek, yaklaşık 2 saat bekletin. Çöreğ i malzemesi için 1 su bardağı dövölmüş ceviz, 1 su bardağı pudraşekeri, 1 çorba kaşığı un, 1 adet yumurtanın akı ve 1 tatlı kaşığı tarçını karıştırın. Dinlendirilmiş hamuru 3 mm kalınlığında açın. İsted içiniz büyüklükte yuvarlaklar kesin. Hazırladığınız içten bir miktar koyun. Yuvarlayarak sarın. Sardığınız hamura ay şekli verin. Üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Orta ısıllı fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Milföyden Ayçöreğ için tıklayın](#)

[ML® İspanaklı Ayçöreğ i \(görsel\)](#)