



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AY ÇÖREĞİ

Hamuru için:

120 gram tereyağı

2 çay bardağı süt

2 çay bardağı şeker

15 gram yaş maya

1 adet yumurta akı

Aldığı kadar un

İçi için:

2 adet elma

1 su bardağı ceviz içi

1 su bardağı kuru üzüm

1 çorba kaşığı kakao

1 çorba kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzerine pudra şekeri

Hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde karıştırıp yumuşak bir kıvam da hamuru hazırlayın. Üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın. Bu arada elmaları rendeleyin, kuru üzüm, kakao ve diğer malzemelerle iyice karıştırıp içi hazırlayın. Hamuru mayalanınca unlanmış zeminde açıp üçgen şeklinde kesin. Üzerlerine harcı koyun, ay çöreği gibi sarıp fırına verin. 200 derecede 20 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.