



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AY ÇÖREĞİ

Malzeme:

- Yarım ay bardağı toz Őeker
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 250 gr Bizim Margarin
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 4 su bardađı Bizim Mutfak Un
- İ Malzeme için :
- 4 adet elma
- 1 orba kaŐıđı toz Őeker
- 1 tatlı kaŐıđı tarçın
- 5-6 adet ceviz
- 2 orba kaŐıđı Bizim Mutfak Pudra Őeker

Hamur için margarini oda ısısında yumuŐamaya bırakın. Unu eleyin. Kabartma tozu ile birlikte harmanlayın. Ayçiçek yağı, yoğurt ve Őekeri ekleyip pürüzsüz ve yumuŐak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın. İ malzemesi için elmaların kabuğunu soyup zar Őeklinde doğrayın. Tencereye aktarın. Őeker ve tarçın ekleyip elmalar hafif yumuŐayana dek piŐirin. Ocaktan alın, iri çekilmiş ceviz ilerini ekleyip soğumaya bırakın. İ malzeme hazırdır. Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler olarak unlanmış tezgahta avucunuzla bastırarak daire Őeklinde aın. 1 tatlı kaŐıđı kadar i malzemeden açtığınız hamurun bir kenarına paylaŐtırın. Hamurların her birini rulo Őeklinde kıvrın. Rulonun iki ucunu çevirerek ay Őekli verin. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hamurun üzeri hafif pembeleşene kadar piŐirin. öreklere fırından çıkartınca pudraŐekerine bulayın. Servis tabağına dizip soğuttuktan sonra servis yapın.