



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN AY KURABİYESİ

- 1 tatlı kaşığı toz maya
- 2 su bardağı süt
- 2 çay kaşığı şeker
- 2 Kaşık Ravika zeytinyağı
- 4 adet Keskinöğlü yumurta
- 10 kahve fincanı un
- 1 çay bardağı kayısı marmelatı
- 1 çay bardağı susam
- 1 çay bardağı iri dövülmüş badem veya fındık
- Üstü için:
 - 1 adet Keskinöğlü yumurta sarısı

Sütü bir tencereye alıp biraz ısıtın. İçine toz mayayı ve şekerini katıp eritin. Bir kaba unu eleyin. Zeytinyağını, 1 yumurta ve sütü una katıp hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Kabarmasını bekleyin. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 25-30 cm çapında bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru yarısı unlanmış bir zeminde dikdörtgen olarak açın. Bir kaptaki bademi ve kayısı marmelatını karıştırın. 15 cm'lik kareler halinde kesin. Marmelatı karelerin üzerine sürün ve rulo olarak sarın. Ay şekli vererek tepsiye dizin. Bütün hamura aynı işlemi yapın. Tepside 20 dakika daha bekletilip üzerine yumurta ve bol susam sürüp fırında kızarana kadar pişirin.

