



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY BÖREĞİ

Malzemeler:

- 3 adet haşlanmış patates
 - 3.5 su bardağı un
 - 1 su bardağı eritilmiş tereyağı
 - 1 adet yumurta beyazı hamura sarısı üzerine
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 3 yemek kaşığı susam ve çörekotu
- İç malzeme için:
- 200 gram kıyma
 - 1 adet soğan
 - Tuz karabiber
 - Az miktarda yağ

Bir kabin içine haşlanmış patatesleri rendeleyin, un, eritilmiş yağ, yumurta akını, kabartma tozunu ve tuzu ilave edin. Hamuru yoğurun, 15 dakika dinlendirin. Diğer tarafta soğanı ince doğrayıp, az yağda pembeleştirin. Kıyma, tuz, karabiber ilave edip kavurmaya devam edin. Dinlendirilmiş hamuru 6 eşit parçaya bölün, her parçayı merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamuru 4'e bölün, parçaların geniş tarafına iç malzemeden biraz koyup, hamuru kıvrın. Ay şekli vermeye çalışın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörek otu serpin. Önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıttığınız fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.
