



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AY ÇÖREĞİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 3 su bardağı un
- 150 gram margarin
- 2-3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 2 adet yumurta Limon kabuğu rendesi
- İçi Malzemesi:
- 1 Su bardağı ceviz veya fındık içi
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- Yarım kahve fincanı tarçın
- 3 Çorba kaşığı kırık krak veya bayat ekmek içi
- 2 Çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Un elenerek ortasına sütle ezilmiş maya pudra şekeri yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur ve üzeri örtülüp mayalandırılır (hamur iki misli kabarmalıdır).

İçinin Hazırlanması: Sütün içine çekilmiş ceviz, kırık krak, tarçın, yeni bahar, üzüm konup karıştırılarak toz şeker ilave edilir. Mayalanan hamur küçük parçalara bölünerek 9-10 cm çapında açılır. Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürerek tepsiye dizilir. Orta hareketli fırında pişirilir.



