



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ (FRANSA)

250 gr. un
60 gr. tereyağı
15 gr. maya
2 yumurta
60 gr. pudra şakari

Yukardaki ölçülere göre mayalı hamur hazırlayınız.

Hazırladığınız hamuru açınız.

Bir kenarı 8 cm. olmak üzere üçgen bir biçim veriniz.

İçine arzu edilen marmelat, badem içi veya yeşil fıstık kıyılmış olarak karıştırınız.

Üçgen kesilen hamurların bir kenarlarına hazırladığınız içten koyarak yuvarlayarak sarınız.

Sardığınz iki ucu ay biçiminde yuvarlayınız.

Diğer ucu katlanmış olarak üstte bırakınız.

Orta ısıda fırında pişiriniz. Çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri serpiniz.

Bir miktar su içine şeker, limon, portakal ince ince doğrayınız.

Tarçın, vanilya, karanfil ilâve ederek beraberce kaynatınız.

Tülbentten süzünüz.

Hazırlanmış olan savarenleri bu şuruba batırınız.

Yeneceği zaman tabakları meyillendirerek biraz şurubundan bir kaşık ile üzerlerine gezdiriniz ve servis ediniz.

Not: Arzu edilirse savarenlerin üzerine kavrulmuş badem, fındık serpilerek meyve şekerlemeleri ile garnitürler yaparak servisi daha cazip bir hale koyabilirsiniz.