



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

1 yumurta
4 yemek kaşığı şeker
50 gram soğuk ve küp şeklinde doğranmış margarin
1 tutam tuz
1 su bardağı soğuk süt
1 yemek kaşığı kuru maya
Alabildiği kadar un
İçi için:
Biraz Kuru üzüm
Ceviz
Tarçın
1 Yemek kaşığı toz şeker
Islatmak için:
Biraz süt yada su

Hamur için gereken malzemeler yoğrulur ve buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
İçi için tüm malzemeler karıştırılır, yarım su bardağı kadar ılık süt ilave edilip hafif ele yapışan bir harç elde edilir.
Bu harçtan ortalama 10 cm uzunluğunda rulolar hazırlanır.
Dolaptaki hamur çıkarılıp ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp merdane ile açılır.
İçine hazırlanan harç konulur.
Rulo biçiminde sarılıp ay şekli verilir.
Harcın ve hamurun aynı boyutta olmasına dikkat ediniz.
Üzerine yumurta sarısı sürülür, ceviz yada badem serpilir ve fırına sürülür.
İsterseniz bir kısmını yumurta beyazı ve toz şekere batırarak yapabilirsiniz.

