



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 su bardağı un
100 gram tereyağı
3 kaşık pudra şekeri
1 kahve fincanı süt
2 adet yumurta
1 adet limonun rendesi
1 tatlı kaşığı yaş maya
İç için:
2 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı süt
1 kahve kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı yenibahar
1 yemek kaşığı sarı
İzmir üzümü
3 yemek kaşığı bayat ekmek içi
1 su bardağı ceviz içi

Toz şeker, süt, ceviz içi, ufalanmış bayat ekmek, yenibahar, tarçın ve üzümü karıştırarak çöreğin içini hazırlayın. Ilık sütün içine bira mayasını atıp karıştırın. Şeker ilave edip 15 dakika bekletin. Yumurta ve limon rendesi ilave ederek yumuşak bir hamur tutun. Üzerini örtüyle kapatıp hamur iki katı olana kadar bekletin. Mayalanmış hamurdan ceviz kadar parçalar alın. Her birine elinizle bastırarak 10 santimetre çapında açıp hazırladığınız içten koyun. Sarıp ay şekli verin. Ay çöreklerini yağlanmış fırın tepsisine sıralayıp üstlerine kalan yumurtayı sürün. 170 derecelik fırında pişirin.

