



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYÇÖREĞİ

150 gr. oda ısısında tereyağı
1 adet yumurta ve 1 yumurtanın beyazı
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
İç için:
3 su bardağı rondoda çekilmiş kek
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı süt

Hamur için; tüm malzemeyi karıştırıyoruz ve unu azar azar ilave ediyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olana dek yoğuruyoruz. Üzerini nemli bir bez ile örtüp mayalanmaya bırakıyoruz. İç malzemeyi yoğuruyoruz, minik toplar halinde yuvarlıyoruz. Mayalanan hamurdan bezeler koparıp yuvarlıyoruz. Elimizle veya bir merdane yardımıyla uzun ince açıyoruz. Ortasına, top haline getirdiğimiz iç malzemeyi koyup üçgen şeklinde kapatıp ay şekli veriyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

