



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

1,5 su bardağı un
6 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı toz maya
yarım bardak su
1 yumurta
yarım çay kaşığı tuz
İçine:
1 bardak çekilmiş ceviz içi
1 bardak pudra şekeri,
yarım fincan çekirdeksiz üzüm
1 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı çilek reçeli

Mayayı su ile karıştırarak eritin. Hazırlanmış unun ortasına koyun. Tereyağı, yumurta ve şekeri yavaş yavaş un ile karıştırın. Tuz koyarak hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her parçayı yuvarlayarak yarım santim kalınlığında açın. Ceviz içini, pudra şekerini, üzüm, süt, tarçın, reçel ile bir kaptaki iyice karıştırın. Hamurun içine ceviz büyüklüğünde hazırladığınız içten koyun. Kapatarak yuvarlayın, ay şekli vererek tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürün, bir saat beklettikten sonra orta ısıdaki fırında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Sigara Çöreği için tıklayın](#)[ML® Balı Çörek için tıklayın](#)