



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AY ÇÖREĞİ

3 su bardağı un  
3/4 paket margarin  
3 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 kahve fincanı süt  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
2 adet yumurta  
limon kabuğu rendesi  
İçerik;  
1 su bardağı ceviz içi  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım kahve fincanı süt  
1 kahve kaşığı yenibahar  
1 kahve kaşığı tarçın  
3 çorba kaşığı kırık krak veya bayat ekmek içi  
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Un elenerek ortasına süte ezilmiş toz maya pudra şekeri, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur ve üzeri örtülüp mayalandırılır, bu arada içi hazırlanır. Sütün içine çekilmiş ceviz kırık krak, tarçın, yeni bahar, üzüm konup karıştırılarak toz şeker eklenir, 2 misili büyüüp kabaran hamur, yarım limon büyüklüğünde parçalara ayrılır, 9 - 10 santim çapında açılır. Hazırlanan içi konup sarılır ve ay şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek tepsie dizilir. Orta hararetili fırında pişirilir.

[ML® Ay Çöreği için tıklayın](#)

