



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

MALZEMELER

3 Su bardağı un
100 gr margarin
1 Kahve fincanı süt
1 Adet yumurta aki
Bir miktar yasmaya
1 Su bardağı dövülmüş fındık
Yarım su bardağı tozşeker
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Çorba kasığı tarçın

YAPILIŞI

3 Su bardağı un, 100 gr margarin, 1 kahve fincanı süt ve bir adet yumurta akini derin bir kaba alın.

Bir tutam yasmayayı ilik suda eritip, diğer malzemelerin içine ekleyin.

Yogurarak hamur yapın.

Üzerini nemli bir bezle örtün.

1 saat dinlendirin.

ayrı bir yerde 1 Su bardağı dövülmüş fındık, yarım su bardağı tozşeker, 1 dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kasığı kuruüzüm, 1 çay kasığı tarçın, 1 çay kasığı yenibaharı karıştırın.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparin.

Merdane ile açın.

Ortasına hazırladığınız içten koyun.

rulo biçiminde sarıp, yarım ay şeklinde bükün.

Üzerine kıyılmış fındık serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirip, servis yapın.

[ML® Ispanaklı Ay Çöreği için tıklayın](#)[ML® Üçgen Çörek için tıklayın](#)