



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AY ÇÖREĞİ

### Malzemeler:

- 3 Su bardağı un
- 100 gr Halkmargarin
- 1 Kahve fincanı Halksüt
- 1 Adet yumurta akı
- Bir miktar yağmaya
- 1 Su bardağı dövülmüş fındık
- Yarım su bardağı tozşeker
- 1 Dilim bayat ekmek içi
- 1 Çorba kaşığı tarçın
- 1 Çay kaşığı yenibahar

### Hazırlanışı:

3 Su bardağı un, 100 gr Halkmargarin, 1 kahve fincanı Halksüt ve bir adet yumurta akını derin bir kaba alın. Bir tutam yağmayayı ılık suda eritip, diğer malzemelerin içine ekleyin. Yoğurarak 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 kaşığı kuruüzüm, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı yenibaharı karıştırın.Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın.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 pişirip, servis yapın.

---