



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Aytül Yoncalık

1 paket margarin
1/2 su bardağı ılık süt
Aldığı kadar un
1,5-2 su bardağı pudra şekeri
30 gram yaş maya
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
İçi için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı tarçın

Maya ılık sütle eritilir. Yumuşak margarin ile pudra şekeri kabın içinde iyice ezilir. Üzerine bir miktar un dökülür ve azar azar maya ilave edilir aldığı kadar un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülüp oda sıcaklığında 1 veya 1,5 saat bekletilir. İçi için bütün malzemeler karıştırılır. Hamurdan parçalar koparılıp oval açılır ve iç harçtan 1 tatlı kaşığı konur. Uzun kenarlar birbirine kapatılır daha sonra elle bastırılır. Çubuk yapıp ay şekli verilir. Tepsiyeye dizilip, yumurta sarısı sürülür ve 170 derecede 45 dakika pişirilir.

[ML® İspanaklı Ay Çöreği için tıklayın](#)