



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

Eylem Ceylan

3 su bardağı un
100 gram margarin (oda sıcaklığında olacak)
Yarım su bardağı ılık süt
30 gram yaş maya
1 su bardağı pudra şekeri
İçi için:
1 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 dilim bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı süt
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Ilık sütün içinde Yuva Maya eritilir. Pudra şekeri ve margarin ayrı bir kaptan iyice birbirine yedirilir. Bu karışıma mayalı karışım yavaş yavaş eklenir. Daha sonra yavaş yavaş un eklenir. Ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtülüp 1-2 saat bekletilir. Kabarmazsa endişe etmeyin. Bu arada iç malzemesinin hepsi karıştırılır. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopararak tezgahta oval şekilde açılır ve içine 1 tatlı kaşığı iç malzemesi konarak kapatılır. Daha sonra elimizle hafif bastırılarak çubuk yapılır. Sonra da ay şekli verilerek yağlanmış tepsiye dizilir ve üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 ° C fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.