



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Emine Beder

- 1 yumurta (akı sarısı ayrılır)
- 1/2 paket margarin veya tereyağı
- 1 /2 su bardağı sıvı yağ
- 3/4 su bardağı süt
- 4 su bardağı un
- 1/2 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı şeker (mayalandırma için)
- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya
- İçine;
- 1 yumurta akı
- 4-5 çorba kaşığı süt
- 1/2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
- 2 kahve fincanı bisküvi unu veya ekmek kırıntısı
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 2 çorba kaşığı kakao 1 tatlı kaşığı tarçın

Ilık süte mayayı, şekerini ekleyip mayanın kabarmasını sağlayalım. Unun ortasını açıp mayalı sütü, eritip ılıttığımız margarin, sıvı yağı, yumurta akını, şekerini ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp hamuru ılık bir ortamda iki misli kabarana dek mayalandıralım. Bu arada çöreğin içini hazırlayalım. İri dövülmüş cevizi, şekerini, yumurta akını, bisküvileri ezerek elde ettiğimiz bisküvi ununu, kuru üzümü, kakaoyu, tarçını, sütü bir kaptan birleştirerek karıştıralım. Mayalanan hamuru merdaneyle 0.3 mm. kalınlığında açalım. Hamurun üzerine bir tatlı kâsesini yatırıp bıçak yardımıyla yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Hamurun karşılıklı iki ucunu çekiştirerek oval bir şekil kazandıralım. Oval hamurun ortasına hazırladığımız içten bir kaşık koyalım. Hamur kenarlarını yukarı doğru toplayarak birbiri üzerine kapatalım. Ek yerlerinin altına gelmesi için hamuru ters yüz edelim. Hamurun iki ucunu iç tarafa doğru çevirerek ay şekli verelim. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürelim ve margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Çörekleri önceden ısıtılmış 190° ısı fırında üzerleri açık pembe renk alana dek pişirelim.

[ML® Kaba Çörek \(görsel\)](#)



