



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Oktay Usta

4 su bardağı un
yarım paket yaşmaya
1 yumurta
125 gr. margarin
1 su bardağı süt
yarım çay bardağı su
İç harcı için:
kek parçaları
ceviz
kuru üzüm
kuru kayısı
kuru meyveler
Yumuşatmak için:
süt

Karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın. Üzerine yarım paket yaş maya 1 yumurtanın akını 125 gr. margarin, 4 çorba kaşığı toz şeker ve sütü ekleyerek bir kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. İç harcı için bir kaptaki kek parçalarını küçük parçalara ayırın. Üzerine kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz ve kuru meyveler ilave edin. Üzerine süt ilave edin. Hamurdan bezelere ayırın ve merdane ile açın. Hamurun içine iç malzemesini ilave edin. Hamura ay şekli verip fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.