



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇÖREGİ

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

Yarım paket yaşmaya

1 adet yumurta

125 gr tereyağı

1 su bardağı süt

1 çay bardağı su

İç harcı için:

1 çay bardağı kuru üzüm

10 adet kuru kayısı

1,5 su bardağı kakaolu kek parçaları

1 çay bardağı ceviz

Hamur yoğurma kabına unu, bir yumurta akını, tereyağını koyun. Ayrı bir kaptan, ılık süt ile yaş mayayı karıştırın ve unun içine dahil edin. Tüm malzemeyi yoğurduktan sonra kabarması için 30 dakika dinlendirin. Bu arada iç malzemesini hazırlamaya başlayın. Keki parçalayıp bir kaba alın, üzerine cevizi, ince kıyılmış kuru kayısıyı, kuş üzümünü ve sütü ekleyip karıştırın. Hamurdan parçalar kopartıp, merdane ile açın ve arasına yeteri kadar iç harçtan koyup, ay şekli verin. Sonra yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürün, 180 derecede pişirin.