



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Emine ÖZDOĞAN

- 3 su bardağı un
- ¼ küçük paket margarin
- 2-3 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı maya
- 2 yumurta
- Limon kabuğu rendesi
- İçi için:
- 1 Su bardağı ceviz veya fındık içi
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım kahve fincanı kaşığı süt
- 1 Kahve kaşığı yeni bahar
- Yarım kahve fincanı tarçın
- 3 Çorba kaşığı kırık krak veya bayat ekmek içi
- 2 Çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Un elenerek ortasına sütlü ezilmiş maya pudra şekeri yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi konup yoğrulur ve üzeri örtülüp mayalandırılır (hamur iki misli kabarmalıdır). İçinin Hazırlanması : Sütün içine çekilmiş ceviz, kırık krak, tarçın, yeni bahar üzüm konup karıştırılarak toz şeker ilave edilir (sulanmaması için). Mayalanan hamur (1,5 büyüklüğün de parçalara bölünerek) 9-10 cm çapında açılır. Hazırlanan iç konup sarılır ve ay şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürerek tepsiye dizilir. Orta hareketli fırında pişirilir.

[ML® Eskişehir Çöreği için tıklayın](#)