



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

İçerik için:

1/2 bardak süt
1 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
100 gr. çekilmiş badem
2-3 dövülmüş gevrek

Hamuru için:

500 gr. un
30 gr. maya
1 bardak süt
50 gr. margarin
2 çorba kaşığı şeker
1 yumurta
1 tutam tuz

Sürmek için:

1 yumurta sarısı

İçerik hazırlamak için, sütü, balı, şeker ve vanilyayı bir kaba koyarak kaynatın. Bademi ilave edin. Ateşten alın. Dövülmüş gevreği katın. Hamuru için, unu bir kaba eleyin. Mayayı katın. Hafif unlanmış sütü, yumuşatılmış margarin, şeker, unu ve tuzu ilave edip hepsini birlikte iyice yoğurun. Hamuru ikiye bölün ve ikisini yuvarlak olarak ayrı ayrı açın. ikisini de 12 eşit üzgen pasta şeklinde bölün. Her bir parçaya 1 çay kaşığı hazırladığınız içerik koyun. Parçaları geniş olan taraftan başlayıp rulo yapın. Yarım ay şekli verip, yağlanmış tepsiye dizin. Tepsinin üzerine bir bez örttüğten sonra sıcak bir yerde 30 dakika bekletin. Çırpılmış yumurta sarısını üzerlerine sürdükten sonra kızdırılmış fırında 35 dakika pişirin. İsterseniz piştikten sonra üzerlerine şekerli glase sürün.