



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYÇÖREĞİ

Tuğrul Şavkar

45 gr. margarin (3 çorba kş.)
20 gr. tozşeker
150 gr. un
1 tutam tuz
45 ml. su (3 çorba kş.)
450 gr. kek kırıntıları
2 çay kş. toz tarçın
60 gr. çekilmiş ceviz içi
60 gr. kuru üzüm (yıkamış)
1 adet yumurta sarısı
Kreması için:
15 gr. un (2 çorba kş.)
7.5 gr. nişasta (3 çay kş.)
45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)
15 gr. süttozu
1 yumurta
150 ml. su
1 tutam vanilin

Kremayı hazırlamak için unu, nişastayı, şekeri ve süttozunu bir karıştırma kabına eleyin. Yumurtanın yarısını, suyu ve vanilyayı ekleyip çırparak kremayı tamamlayın.

Margarin ve şekeri bir kaba koyun. Mikser ile 1 - 2 dakika çirpin. Kremadan artan yumurtayı katarak 2 dakika daha çirpin. Unu, tuzu ve suyu katıp, yoğurun. Hazırladığınız kremayı, kek kırıntılarını, tarçını, cevizi, kuru üzümü ekleyip yoğurmayı sürdürerek malzemenin hamurun her tarafına eşit yayılmasını sağlayın.

Fırınızı 220 °C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisine fırın kâğıdını serin. Hamuru 10 eşit parçaya bölerek yarım ay şekli verin. Ayçöreklerini fırın kâğıdının üzerine yerleştirin.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürerek fırına verin. Ayçöreklerini yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp, kendi tepsisinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.