



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

200 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet soğan
3 Adet Patates
200 gr margarin
5 Bardak un
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Adet kabartma tozu
1 Adet yumurta
200 Gr Sana Hamurışı

Patatesleri haşlayın soğan ve kıymayı kavurun tuz ve karabiber ekleyin haşlanmış patateslerin üzerine yumuşak margarini yumurta akını tuzu kabartma tozu ve tuzu ilave edip hamur yapın hamuru 6 parçaya ayırınher birini pasta tabağı büyüklüğünde açın dörde kesin geniş kenarlarına kıymalı harçtan koyup rulo yapın ay şekli verintepsiye sıralayıp yumurta sarısı sürün 175 derecede 25 30 dakika pişirin.