



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

200 Gr Sana Klasik
1 Çay Kaşığı tuz,karabiber
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet kuru soğan
4 Su Bardağı un
1 Adet yumurta akı
3 Adet patates
200 gr kıyma

Kıymayı kuru soğan ile kavurun.Bir çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyip soğutun.patatesleri haşlayıp rendeleyin. Üzerine margarin,yumurta akı,Bir tatlı kaşığı tuz,un ve kabartma tozunu ilave edip yoğurun. Hamuru 6 parçaya bölün her birini 15 cm çapında açın, dörde kesin ve geniş kenarına iç malzeme koyarak sarın. Ay şekli vererek tepsiye sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 175 dereceye ısıtılmış fırında 25-30 dk. pişirin.