



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

250 Gr Sana Hamurışı

1 Adet maya

5 Su Bardağı un

1 Su Bardağı süt

1 Kase peynir

3 Adet yumurta

- 1.Bir kabın içinde 1 su bardağı ılık sütle 1 paket yaşmayayı eritem.
- 2.Başka bir kabın içersine 3 su bardağı unu(başlangıçta 3 su bardağı koyalım daha sonra ilave yaparız),yumurta aklarını, sıvıyağı koyuyoruz.
- 3.Sütlü maya karışımında ilave ediyoruz.
- 4.Tuzunu,şekerini ve mahlebinide ilave edip hamurumuzu yoğuruyoruz.
- 5.Hamurumuzu 10 eşit parçaya bölüp her birini açıyoruz ve üzerine erittiğimiz margarini kaşık yardımıyla heryerine sürüyoruz.
- 6.Açtığımız hamuru önce karşılıklı 2 kenarını ortada birleştiriyoruz daha sonra diğer uçları sırası ile üstüste gelecek şekilde katlıyoruz. şekil 2.
- 7.Katladığımız hamuru buzdolabında dinlendiriyoruz, hepsini bu şekilde yapıp buzdolabında 15 dakika kadar bekletiyoruz.
- 8.Hamurlardan 1 tanesini alıp kare olacak şekilde açıyoruz dört eşit parçaya bölüyoruz.
- 9.Kestiğimiz hamurların dışa bakan geniş ucuna harcıımızı koyup sarıyoruz ve iki ucunu ay şeklini vermek için içe doğru büküyoruz.
- 10.Bütün hamurları bu şekilde yapıp(toplam 40 tane ay çöreğimiz olacak) yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz.üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpiyoruz Tepside 15 dakika mayalandırdıktan sonra 190 derecede üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.