



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı kuru maya
- 250 gr peynir
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı su
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Demet maydanoz
- 1 Adet yumurta sarısı

Bir bardak ilik suyla maya ve seker eritilir. İki bardak ilik sut eklenir. Aldigi kadar unla kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapilir. Hamur 6 parçaya ayrilir.parçalar tabak buyuklugunde acilir. Aralarina margarin surulerek 3 tanesi ust uste konulur. El ile biraz daha acilip margarin surulur ve bohca seklinde kapatilir. Kalan 3 hamurada ayni islem yapilir. Biraz dinlendirdikten sonra acilir ve sekize bolunur. Hamurlarin genis tarafina ic malzemesi konup sarilir. Tepsiye dizilir ve uzerine yumurta sarisi surulur. Biraz mayalandiktan sonra firina verilip servise hazır hale getirilir.