



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĞİ

1 Paket Sana Hamurışı
250 gr peynir
5 Bardak un
2 Adet yumurta
1 Paket instant maya
1 Su Bardağı yoğurt
1 Tutam maydonoz
1 Su Bardağı sıvı yağ

Unu, yoğurdu sıvı yağı ve instant mayayı bi kaptan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar kopartıyoruz ve beze yapıyoruz. Üzerine bez örtüp 10-15 dk bekledikten sonra bezelerden bir tane alıp açabildiğimiz kadar açıyoruz. Daha sonra her iki tarafına Sana Hamurışından sürüp iki tarafından ortaya katlıyoruz. Tekrar Sana Hamurışı sürüp kısa kısımlarını ortaya katlıyoruz. Tekrar Sana Hamurışı sürüyoruz ve katlı bir kare elde ediyoruz. Bu katlı kare hamuru bezin altına bırakıp aynı işlemi diğer bezeler içinde yapıyoruz. Daha sonra katladığımız hamuru alıyoruz çok büyük olmayacak şekilde 1 cm kalınlığında açıyoruz. Ortadan ve yandan kesiyoruz. Kestiğimiz yerlerinde ortasından keserek toplam 8 parça elde ediyoruz. Kalın iç kısımlarına önceden hazırladığımız peynir ve maydonoz karışımı iç harcını yeterince koyup sarıyoruz. Ay şeklinde kıvrıyoruz. Aynı işlemi diğer hamurlarımıza da yapıp tepsilerimize diziyoruz. Üzerlerini bezle örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. Daha sonra hamurlarımızın üzerine yumurta sarısı sürüp ve susamlarımızı serpiştirip, önceden ısıtılmış fırınımızda 180 derecede pişiriyoruz.