



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇÖREĐİ

125 Gr Sana Hamurışı
2 Yemek Kaşığı şeker
1 ay Fincanı yoğurt
1 Şu Bardağı ceviz
2 Yemek Kaşığı kakao
100 gr bayat kek
1 Paket kabartma tozu
1 ay Fincanı şeker
1 Adet yumurta
1 ay Fincanı nişasta

Oda sıcaklığındaki sana hamurışı 1 adet yumurta beyazı yoğurt şeker kabartma tozu nişasta ve un birlikte yoğrulur kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. bayat kek ceviz kakao şeker ve 1 yemek kaşığı su robota çekilip iç malzeme hazırlanır. hamur ikiye bölünür birinci parça yarım cm kalınlığında açılır pizza dilimi şeklinde dörde bölünür iç malzemesi konup kızırılıp ay çöreği şekli verilir bütün hamura aynı işlem tekrarlanır yağlanmış tepsiye dizilir üzerine yumurta sarısı sürölüp ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir.