



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Hamuru için:

- 100 gram tereyağı
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı çiğ krema
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

- 1 kakaolu kek
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı süt
- 2 paket vanilya

Öncelikle hamuru için gerekli tüm malzemeleri aldığı kadar unla birlikte güzelce yoğurun. Hiç bekletmeden hamuru bezelere ayırın ve her bezeyi açın. İç malzemesi için kakaolu keki ufalayın, yumurta, tarçın, yenibahar, kakao, süt ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Yumuşak olan bu harcı üçgen kesilmiş yufkaların içlerine koyup, sarın. Tepsiyeye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, kıyılmış fındık serpip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.