



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇÖREĞİ

Melikgazi Belediyesi

3 su bardağı un
1 paket yumuşamış margarin
2 yumurta (1 tanesi içine)
2 adet haşlanmış patates (1 tanesi hamura)
½ yaş maya
2 adet kesme şeker
1 çay bardağı ılık su
Tuz
İçi:
200 gr kıyma
2 baş soğan
tuz, karabiber, maydanoz

Unun ortası açılır. Maya ve şeker ılık su eritilir. Yumuşamış margarin ezilmiş patates, 1 yumurta, tuz eklenerek mayalı hamur hazırlanır. 1/2 saat mayalanır. iç malzemesi kavrulur, patates eklenir. Hamurdan küçük bezeler alınır, üçgen şekli verilir. geniş kısma iç konularak, sigara böreği gibi sarılır, uçlarından kıvrılarak ay şekli verilir. 20 dk mayalanır, yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında pişirilir.

