



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY PARÇASI

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

Çeyrek limon

2 su bardağı su

Hamuru için:

125 gram tereyağı ya da margarin

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı irmik

1 paket vanilya

1 tepleme çay kaşığı tuz

Limon ve portakal rendesi

Yoğuracağımız kabin içine tüm malzemeleri alarak, önce tahta bir kaşıkla birbirine yedirelim.

Dikkatli ve azar azar un ekleyerek yoğuralım ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim.

Bu aşamada 1 çay bardağı öğütülmüş ceviz de ekleyelim ve hamurumuzda yedirelim şekil vermek için bir çay bardağı kullanalım.

Hamurdan elinize bir parça alın ve tezgah üzerinde silindir haline getirin.

Bu haldeyken elinize yapmış olduğunuz silindir şekline basarak düzleştirin

Çay bardağının ağız kısmı genişliğinde olsun bardağın ağız kısmıyla hamurumuzda ay şekli verelim fırın tepsisine dizelim ve üzerine bir bıçak yardımı ile ince çizgiler yapalım.

Önceden ısınmış fanlı fırında 150 derecede yaklaşık 25-30 dakika pişirelim.

İlk sığağa gittikten sonra soğuk şerbetin hepsini tatlımızın üzerine dökelim.

Şerbetini çektikten sonra servis tabağına alalım.

