



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AY TATLISI

125 gram tereyağı tercihen margarin (oda sıcaklığında)

1 adet yumurta (sarısı üzerine)

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

1 portakal kabuğu rendesi

1 paket kabartma tozu

Yaklaşık 2 su bardağı un

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım çay bardağı portakal suyu

Öncelikle şerbetin soğuması için hazırlamaya ilk olarak başlayalım.

Su ve şekeri bir tencereye alıp kaynayana kadar karıştırın.

Kaynamaya başladığında içerisine yarım çay bardağı portakal suyunu sıkıp 4-5 dakika kaynattıktan sonra altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Bu arada hamur için un hariç verilen bütün malzemeleri karıştırın. Unu kontrollü bir şekilde ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru iki parçaya ayırıp her bir parçayı iki yağlı kağıt arasında ince olmayacak şekilde açın.

Çay bardağı yardımıyla hamurdan ay şeklinde parçalara çıkarıp fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısını sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğumuş olan şerbeti dökün.

Şerbetini çektikten sonra servis edebilirsiniz.

