



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI AY ÇÖREĞİ

100 Gr Sana Hamurışı
Biraz antepfıstığı
1 Çay Bardağı kuru üzüm
1 Şu Bardağı rendelenmiş ayva
1 Adet yumurta sarısı
2,5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı çekilmiş fındık
1 Çay Bardağı tozşeker
0,5 Su Bardağı pudraşeker
1 Çay Bardağı Üzeri için pudraşeker
1 Çay Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı tarçın

Oda ısısında bekletilmiş margarin, süt, pudraşeker ve yumurta sarısını bir kaba alıp karıştırın. Unu azar azar yedirerek ekleyip yoğurun. Hamuru 20 eşit parçaya bölüp üzerini nemli bezle örtün ve 20 dakika bekletin. İç malzeme için ayva, fındık, üzüm, tarçın ve tozşekeri bir kaptaki karıştırın. Hamur parçalarını un serpilmiş tezgahın üzerine alıp merdane ile tek tek çay tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların kenar kısımlarına ayvalı iç malzemeden ilave edin. Rulo yapıp uçlarını birleştirin ve ay çöreği şekli verin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. İlininca pudraşeker ve antepfıstığı serpip servis yapın.