



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ MANTOLU AY ÇÖREĞİ

Mehtap Özcan

- 4.5 - 5 bardak un
- 2 çay bardağı süt
- 1/2 paket yaş maya
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 100 gram margarin
- 1 yumurta (Akı hamura, sarısı ayrılıp üzerine sürülecek)
- İçi için:
 - 1 kakaolu baton kek yada daha önceden yapılmış 6-7 dilim kek
 - 1 su bardağı üzüm kurusu
 - 1 su bardağı kırılmış ceviz içi
 - 1 çay bardağı süt

Hamur malzemeleri sırasıyla hepsi karıştırılarak yoğrulur. Diğer yandan iç malzemesi hepsi karıştırılarak hazırlanır. Ardından hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve oklava ya da merdane ile incecik açılır. İçerisine hazırlanan kekli iç malzemesinden konulur ve kapatılır. Sonra kapatılan ay çöreği rulo yapılarak ay şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizdiğimiz ay çöreklerinin üzerine yumurta sarısı sürülür ve üzerine ceviz kırıkları serpilir (Fındık ya da badem filede serpilebilir). 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirilir.