



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ VE MEYVE DOLGULU AY ÇÖREĞİ

7 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 paket yaşmaya
2 adet yumurta
250 gr margarin
4 çorba kaşığı toz şeker
Kuru incir
Kayısı
Üzüm
Ceviz içi
Fındık
Fıstık
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker

Bir karıştırma kasesine unu alın.
Ortasını açıp mayayı, yumurtayı, eritilmiş yağı ve ılık sütü koyalım.
Kenarına tozşekeri serpelim.
Önce ortasındaki malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur hazırlayalım.
Hamur 1 saat mayalandıktan sonra merdane ile kalınca açalım.
Tüm kuru malzemeyi her tarafına serpiştirelim.
Elbette incir ve kayısı doğranacak, ceviz ve fındak merdane yardımı ile ufaltılacak.
Hamuru rulo yapalım ve uçlarını incelterek büyük bir ayçöreği şekli verelim.
Üzerine bütün bir yumurtayı sürüp 3 çorba kaşığı toz şekeri serpelim.
Bu şekilde de yarım saat mayalandıktan sonra 180 derece fırında içini çekip üzeri kızarana kadar pişirelim.