



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ AY ÇÖREĞİ

Malzeme:

1 su bardağı ceviz içi
200 gr. margarin (yumuşak olarak)
4 adet yumurta sarısı
100 gr. kuru üzüm
1/2 kg. un
1 çay bardağı süt
2 çay bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat

Yapılışı:

3 adet yumurta sarısını çırpın. Sütü, şekeri ve karbonatı katıp, iyice karıştırın. Elenmiş unu ilâve edin. Margarini azar azar katıp, yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Küçük parçalar kopartıp, yarım cm. kalınlığında yassılaştırın. Çekilmiş ceviz içini, kuru üzümü ve tarçını karıştırıp, bu yuvarlakların içine koyun. Hamuru kapatıp, hilâl şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip, Üzerine yumurta sarısı sürün. Orta ısı fırında 30 dakika pişirin.

[ML® Ispanaklı Ay Çöreği için tıklayın](#)[ML® Nal Çöreği için tıklayın](#)
