



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AY

MALZEMESİ

- 3 Bardak un
 - 1 Küçük paket margarin (125 gramlık)
 - 2 Su bardağı pudra şekeri
 - 1 Adet yumurta
 - 1 Çorba kaşığı süt
 - 1 Çay kaşığı maya
- İÇİ İÇİN MALZEME:
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz içi
 - 1 Su bardağı pudra şekeri
 - 1 Su bardağı çekirdeksiz üzüm
 - 2 Kaşık süt
 - Biraz tarçın.

YAPILIŞI

- 1.Elenmiş unun ortasını açınız.
- 2.Bir kaşık sütle ezilerek kabartılmış mayayı, pudra şekerini, yağı ve yumurtayı ilâve ederek karıştırınız.
- 3.Etrafından un alarak hamur yapınız.
- 4.Hamuru ılık bir yerde 15-20 dakika bekletiniz.
- 5.Hamuru, yumurta iriliğinde parçalara ayırınız ve elle yuvarlayınız.
- 6.Her parçayı yarım santim kalınlığında açarak 4'e bölünüz ve geniş kenarına iç koyup kıvrarak ay şekli veriniz.
- 7.Yağlı tepsiye dizerek üzerlerine yumurta sarısı sürünüz ve orta ısıda bir fırında yarım saat pişiriniz.

İÇİN YAPILIŞI:

Cevizi çekiniz veya iyice dövünüz, pudra şekerini, temizlenmiş üzümü, tarçını ve sütü ilâve ederek iyice karıştırıp hamur yapınız.

[ML® Milföyden Aycöreği için tıklayın](#)[ML® Ballı Çörek için tıklayın](#)