



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AY

300 gr. un
15 gr. maya
150 gr. tereyağı
30 gr. pudra şekeri
Yarım desilitre süt
2 adet yumurta
İçin İçin:
100 gr. ceviz içi
Bir desilitre süt
150 gr. toz şeker
40 gr. galeta tozu
Bir kahve kaşığı tarçın
Bir kahve kaşığı bahar
Vanilya
Limon kabuğu rendesi

Un hamur tahtasma elenir. Ortası açılır. 15 gr. maya, yarım desilitre süt ile ezilir. Pudra şekeri, tereyağı bir bütün yumurta ilâve edilir. İyice yoğurulur. Ceviz kadar parçalara bölünür. Yuvarlandıktan sonra bir kaba alınır. Serin bir yerde 15 - 20 dakika kadar dinlendirilir. 2 - 3 mm inceliğinde oval açılır. Geniş kenarına iç konur. Sigara gibi sarılır. Ay şekli verilir. Kat yeri alta getirilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Ilık bir yerde yarım saat kadar mayalandıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

İçin hazırlanışı: Süt bir kaptaki kaynamağa başlarken çekilmiş 100 gr. ceviz ilâve edilir. Kaşıkla karıştırılarak 3-4 dakika pişirilir. Ateşten alınır. Galeta tozu, tarçın, bahar, limon kabuğu rendesi ilâve edilir. Karıştırılır. Biraz soğuyunca şeker ilâve edilir.

[ML® Cevizli Açma için tıklayın](#)