



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KURU ÜZÜMLÜ AYÇÖREĞİ

500 gr un  
100 gr margarin  
1 adet yaş maya  
2 adet yumurta  
1, 5 fincan şeker  
2 çay bardağı süt  
İç malzemeler:  
2 su bardağı ceviz  
1 subardağı şeker  
2 tatlı kaşığı kakao  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay kaşığı tarçın  
2 adet yumurta beyazı  
2 dilim bayat ekmek  
1 adet portakal kabuğu rendesi

Mayayı ılık süt içinde eritin diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin 30 dakika mayalanmaya bırakın. İç malzemesinin tümünü karıştırın ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın ve yuvarlayın hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp her parçayı yuvarlayın her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açın açtığınız hamurların ortasına hazırladığınız karışımı yerleştirin ve hamurları rulo yapıp ay şeklini verin yağlanmış fırın kapına yerleştirin ve üzerine yumurta sarısı sürün 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişirin.

