



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ AY ÇÖREĞİ

<https://ihe.com.tr>

30 gr. yaş maya
1 bardak su
1/2 tatlı kaşığı şeker
5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1/2 kg. un
İç:
150 gr. peynir
18 adet zeytin
Üzeri İçin:
çırpılmış yumurta
susam

Mayayı bir kaba alın. Yağı ve suyu ekleyin ve karıştırın ardından tuz, şeker, yumurta ekleyerek karıştırmaya devam edin. Unu da ilave ederek yumuşak bir hamuru elde edene kadar yoğurun. Üzerine bir kez örtün ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Daha sonra hamuru unlanmış bir zemin üzerine alarak zemindeki unu temizleyene dek yoğurun ve üçgen şekline getirin. İçine peyniri eşit miktarda yayın, zeytinleri ikiye bölün. Peynirin üzerine eşit aralıklarla dizin. Hamuru ay çöreği şeklinde katlayın ve yağlı kağıt üzerine yine yağlı kağıt ile kaplı olarak koyun. 20 dakika daha dinlendirin. Üzerine çırpılmış yumurtayı sürün ve susam serpin. 200 derece fırının en alt katında 20 dakika pişirin