



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ AYÇÖREĞİ

1 çorba kaşığı kuru maya

3 su bardağı un

4 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

2 çorba kaşığı tereyağı

İÇİ İÇİN:

1 çay bardağı ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı kakao

5 çorba kaşığı toz şeker

6 dilim bayat ekmek

1 çay bardağı süt

Hamur için tüm malzemeleri yoğurup dinlendirin. Ekmekleri sütle yumuşatıp diğer malzemelerle karıştırın. Hamuru düz bir zeminde açıp üçgenlere bölün. Geniş kısımlarına iç harçtan koyup sigara böreği gibi sarın, ay şekline getirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp dilerseniz dövülmüş fındık serpin. 180 derece fırında pişirin.

