



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AY ÇÖREĞİ

Malzeme:

Yarım ay bardağı toz şeker

1 ay bardağı yoğurt

1 ay bardağı Bizim Ayecek Yağı

250 gr Bizim Margarin

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

İ Malzeme için :

4 adet elma

1 orba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

5-6 adet ceviz

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şeker

Hamur için margarini oda ısısında yumuşamaya bırakın. Unu eleyin. Kabartma tozu ile birlikte harmanlayın.

Ayecek yağı, yoğurt ve şekerini ekleyip pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun

üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın. İ malzemesi için elmaların kabuğunu soyup zar

şeklinde doğrayın. Tencereye aktarın. Şeker ve tarçın ekleyip elmalar hafif yumuşayana dek pişirin. Ocaktan

alın, iri çekilmiş ceviz içlerini ekleyip soğumaya bırakın. İ malzeme hazırdır. Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan

ceviz büyüklüğünde bezeler olarak unlanmış tezgahda avucunuzla bastırarak daire şeklinde açın. 1 tatlı kaşığı

kadar iç malzemeden açtığınız hamurun bir kenarına paylaşın. Hamurların her birini rulo şeklinde kıvrın.

Rulonun iki ucunu çevirerek ay şekli verin. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden

ısıtılmış 175 derece fırında hamurun üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Çörekleri fırından çıkartınca

pudraşekerine bulayın. Servis tabağına dizip soğuttuktan sonra servis yapın.