



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AY ÇÖREĞİ

Malzeme:

3 su bardağı un
175 gr. margarin (yumuşak olacak)
1 fincan pudra şekeri
1,5 fincan soğuk süt (dolaptan)
15 gr. yaş maya (1 çorba kaşığı dolusu)
1 çimdik tuz
Harcı için:
2 adet elma
3/4 su bardağı şeker
2 fincan su
biraz tarçın

Yapılışı:

Unu, şeker ve yağı bir kaba koyup, ortasını açın. Mayayı ve sütü ilâve edin. Biraz yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15 dakika bekletin. Harcının malzemelerini, elmayı rendeleyip, pişirin. En son tarçını ilâve edin. Hamurdan bir parça alıp, yayın, harcını suyunu süzerek koyun. Kapatıp ay şekli verin. Ay çöreklerini yağlı tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. Yarım saat buzdolabında bekletip, fırına verin.