



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI AY ÇÖREĞİ

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı fındık
10 adet bebek bisküvisi
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı şeker
1 kimon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Çukur bir kaba ılık su maya ve pudra şekeri konur, karıştırılır. Üzerine yağ, süt ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir. Hamur bir saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi macun kıvamında olacak şekilde hazırlanır. Hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarına fındıklı iç konur. Önce rulo yapılır, sonra ay şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.