



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FINDIKLI AYÇÖREĞİ

3 su bardağı un
100 gram margarin
1 kahve fincanı süt
1 adet yumurta akı
1 tutam yaş maya
1 su bardağı dövülmüş fındık
yarım su bardağı tozşeker
1 dilim bayat ekmek içi
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
kıyılmış fındık

3 su bardağı un, 100 gram margarin, 1 kahve fincanı süt ve 1 adet yumurta akını derin bir kaba alın. Bir tutam yaş mayayı ılık suda eritip, diğer malzemelerin yanına ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Üzerini nemli bir bezle örtün. 1 saat dinlendirin. Ayrı bir yerde 1 su bardağı dövülmüş fındık, yarım su bardağı tozşeker, 1 dilim bayat ekmek içi, 1 çorba kaşığı kuru üzüm, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı yenibaharı karıştırın. Merdane ile açın. Ortasına hazırladığınız içten koyun. Rulo biçiminde sarıp, yarım ay şeklinde bükün. Üzerine kıyılmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.