



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU AY ÇÖREĐİ

1 paket yaş maya
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
3 adet orta by havuç
3 orba kaşığı şeker
1 ay bardağı kuru üzüm
Üzeri için:
Kayısı marmelatı

Yaş maya, şeker, su birarada eritilir. Üzerine yağ, tuz ve alabildiğı kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada i hazırlanır. Rendelenmiş havucun üzerine şeker konur, karıştırılır. Kapaklı olarak yumuşayana kadar pişirilir ve soğutulur. Sonra üzümle karıştırılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. ay tabağından küçük açılır. Ortasına uzunlamasına i konur, sağdan ve soldan kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz marmelat sürölür.