



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVURMALI AY ÇÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

2-3 haşlanmış patates  
10 yemek kaşığı un  
20 gr yaş maya  
1 çay bardağı süt veya su  
3 yumurta  
100 gr tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
İçi için:  
300 gr kavurma  
2-3 dal maydanoz  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam

Haşlanmış patateslerin kabuğunu soyup ezerek püre haline getirin. Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı ve ılık sütün yarısını ilave edip hamuru yoğurmaya başlayın. Yumurta, tereyağı, püre haline getirdiğiniz patates, tuz, kalan süt veya suyu ekleyip hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde 15-20 dakika dinlenmeye bırakın. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya ayırın. İçi için kavurmayı bir tavada hafif ısıtıp, ince kıyılmış maydanozu ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın. Parçaları merdane ile 3-4 mm inceliğinde olacak şekilde açıp 10-12 cm ölçülerinde kareler kesin. Karenin bir köşegeni boyunca kavurmalı harçtan koyup sigara böreği gibi sararak ay şekli verin. Tepsiyeye dizip 15-20 dakika daha dinlendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 175 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Ilık servis yapın.

