



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI FINDIKLI AY ÇÖREĞİ

[i:8e9961e75f]Gaye Akgöz[/i:8e9961e75f]

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

1 paket Instant Kuru Maya

2 adet yumurta (oda sıcaklığında)

100 g margarin (yumuşatılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı süt (ılık olmalı)

Alabildiği kadar un (yaklaşık 4- 4,5 su bardağı kadar) (Hamuru kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayacak şekilde olmalı)

İç Malzemesi:

2 adet yumurta akı (sarılarını çöreğin üstüne ayırın)

1 su bardağı dövülmüş fındık

1 su bardağı küçük doğranmış kuru kayısı

1/2 su bardağı toz şeker (Daha şekerli olsun derseniz 1 su bardağı toz şeker)

2 tatlı kaşığı kakao

1 adet limon ya da portakal kabuğu rendesi

2-3 yemek kaşığı çikolata damlası

1 çay kaşığı tarçın

1/2 paket Petibör Bisküvi (rondoda un haline getirin)

HAZIRLANIŞI

Instant maya, kuru olduğundan doğrudan unla karıştırılabildiği için suda eritmeye gerek yoktur. Hamur malzemelerini kulak memesi kıvamında, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Sonra üstünü örtüp 30 dakika kabarmaya bırakın.

İç malzemenin tamamını karıştırın. Cıvık olur ise, un haline getirmiş olduğumuz petibör bisküviden biraz daha ilave edebilirsiniz. Orta sertlikte olan iç malzemesini ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın (18- 20 adet arası).

Kabaran hamurumuzu 2-3 dakika kadar yoğurup, gazını çıkartın. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara (18-20 adet) ayırıp yuvarlayın ve 10 dakika daha bekletin. Hamurların her birini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açıp, ortasına hazırladığımız iç malzemesini yerleştirin ve rulo şeklinde sarıp, uçlarını kapatıp ay şekline getirin. Yağlı kağıda sermiş olduğumuz tepsiye dizin. Kabarması için ılık bir ortamda yaklaşık 35-40 dakika bekletin. Üzerlerine iç malzeme hazırlarken ayırdığımız iki adet yumurtanın sarısı sürün. Üstüne fındık, susam ya da çörek otu ile süsleyebilirsiniz. Ben fındık ile süsledim. Önceden ısıtılmış 200 C'lik fırında 20 dakika pişirin.

Not: İç malzemesinin cıvık olmaması gerekir. Çünkü, ben ilk yaptığımda dış hamurdan hep taşmıştı. Şayet cıvık olur ise, bir miktar daha petibör bisküvi ilavesi yapabilirsiniz.