KIYMALI AY ÇÖREĞİ

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
1 tatlı kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı ayçiçek yağı
1 yumurtanın akı
1 yemek kaşığı nane
4-4.5 su bardağı un
1 tutam tuz
İçi için:
150 gr kıyma
2 soğan
2 sivri biber
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı ufalanmış ceviz içi
1.5 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı çam fıstığı
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı

Süt, yoğurt, maya ve şekeri büyük bir kasede karıştırın. Ayçiçek yağı, yumurta akı, nane ve tuzu ilave edin. Elenmiş unu yavaşça ekleyip yoğurun. üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde mayalanana kadar bekletin. Kıymalı harç için, yağı tavada ısıtın. İnce doğranmış soğanı ekleyip hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Doğranmış biber, kıyma, ceviz, kuş üzümü ve çam fıstığını ilave edin. Kıyma kavrulana kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyerek soğumaya bırakın. Hamuru tekrar yoğurun ve yumurta büyüklüğünde bezeler yuvarlayın. Bezeleri merdaneyle bir parmak kalınlığında açın. İçine kıymalı harçtan paylaştırın. Üst ucu içe doğru katlayarak rulo şeklinde sarın. Rulonun kenarlarını birbirine çevirerek ay şekli verin. Tüm bezeleri aynı şekilde hazırlayarak yağladığınız fırın tepsisine dizin. 10 dakika bekletin. üzerlerine yumurta sarısı sürün. önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:151546 • adı:Kıymalı Ay Çöreği • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:59