



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY AYÇÖREĞİ (EKMEK HAMURU)

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 4 dilim kakaolu kek
- 1 orba kaşığı kakao
- 1 orba kaşığı pudra şekeri
- 1 ay bardağı süt
- 2 orba kaşığı kuru üzüm
- 2 orba kaşığı ceviz

Kakaolu keki bir kabın içinde ufalayın. Üzerine pudra şekeri, kakao, kuru üzüm ve kıyılmış cevizi ekleyip karıştırın. 1 çay bardağı sütle bu karışımı macun kıvamına getirin.

Fırından aldığınız hamurunu tezgâh üzerinde açıp yağlayın ve sekiz parçaya bölün. Üçgen şeklinde kesilmiş hamurların üzerine kakaolu bu karışımdan yerleştirip sigara böreğı yapar gibi sarın. Bu börekleri tepsiye dizerken ayçöreğı şeklinde kenarlarını katlayıp yerleştirin. İsterseniz üzerine yumurta sarısı sürülebilir. 190 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirip ılık ya da soğuk olarak servis yapın.