



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI AY ÇÖREĞİ

Kamile Dulkadir

- 1 paket pınar labne peyniri
- 2 yumurta sarısı (1 ini ayırınız)
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket yaşmaya
- 2,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kilo un

Kabın içine mayayı ılık sütü şekeri koyup mayalanmasını bekleyelim. Mayalandıktan sonra labne peyniri, sıvıyağ, tuz, yumurta ve unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru mayalanması için dinlendirelim. Hamur iki misli olunca, küçük bezeler yapalım. Küçük bezeleri açalım ve iç malzemeyi koyup yuvarlayalım. İç malzeme ye isterseniz patates, isterseniz peynir koyabilirsiniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp ve dilerseniz susam, çörek otu serpip tepside 15 dakika bekletip 180 derecelik fırında 25-30 dakika pişiriniz.