



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

100 gr margarin  
1 paket yaşmaya  
2 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 tutam tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı mahlep  
5 su bardağı un  
25 gr susam, çörekotu  
25 gr keçi peyniri

Bir kabin içinde 2 su bardağı ılık sütle 1 paket yaşmayayı eritelim

Başka bir kabin içerisine 3 su bardağı unu (başlangıçta 3 su bardağı koyalım daha sonra ilave yaparız), yumurta aklarını, margarini koyuyoruz.

Sütlü maya karışımını da ilave ediyoruz.

Tuzunu, şekerini ve mahlebinide ilave edip hamurumuzu yoğuruyoruz

Hamurumuzu 10 eşit parçaya bölüp her birini ve üzerine erittiğimiz margarini kaşık yardımıyla heryerine sürüyoruz.

Açtığımız hamuru önce karşılıklı 2 kenarını ortada birleştiriyoruz daha sonra diğer uçları sırası ile üstüste gelecek şekilde katlıyoruz.

Katladığımız hamuru buzdolabında dinlendiriyoruz. Hepsini bu şekilde yapıp buzdolabında 15 dakika kadar bekletiyoruz.

Hamurlardan 1 tanesini alıp kare olacak şekilde açıyoruz şekil 3 deki kadar açıp dört eşit parçaya bölüyoruz.

Kestiğimiz hamurların dışa bakan geniş ucuna harcımızı koyup sarıyoruz ve iki ucunu ay şeklini vermek için içe doğru büküyoruz.

Bütün hamurları bu şekilde yapıp (toplam 40 tane ay çöreğimiz olacak) yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpiyoruz Tepside 15 dakika mayalandırdıktan sonra 190 derecede üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

