



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDRA ŞEKERLİ AY ÇÖREĞİ

Emine Beder

1 paket margarin (yumuşatılmış)

1 su bardağı süt

1 su bardağı pudra şekeri

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

Alabildiğince un

1 adet yumurta

İçi için:

1,5 su bardağı fındık içi (dövülmüş)

1 su bardağı kuruüzüm

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı pudra şekeri

1 çorba kaşığı kakao

Mayayı ılık şekerli sütün içine katarak kabarıp mayalanmasını sağlayalım. Hamur yoğuracağımız kaba aktaralım. Pudra şekerini ve margarini alabildiğince unu ilave edelim. Ele yapışmayacak bir kıvama gelene dek un ilave edelim. Hamurun kabarması için ılık bir ortamda hamur kabının üzerini örterek mayalandıralım. Ayn bir kaptaki dövülmüş fındığı, kuruüzümü, tarçını, sütü, pudra şekerini ve kakaoyu ekleyerek, iyice karıştıralım. Hamuru yarım parmak kalınlığında açalım. 15 cm.lik kareler halinde keselim. Her karenin orta kısmına hazırladığımız içten koyalım. Hamurun bir köşesinden rulo yaparak sarduralım. Silindirik şekil alan hamurun iki ucunu iç tarafa büktürerek ay şekli verelim. Hafifçe yağlanmış finn tepsisine yerleştirelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp 25 dakika oda sıcaklığında bekletelim. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.