



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU AY ÇÖREĞİ

200 gr un
200 gr margarin
200 gr süzme yoğurt
1 fiske tuz
100 gr macar salam
100 gr otlu peynir veya beyaz peynir
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
Susam

Soğuk margarini küçük parçalar halinde kesin. Bir kasede un, margarin, süzme yoğurt ve tuzu harmanlayın. Gerekirse bir miktar su ekleyin. Karışımı pütürlsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat buzdolabında bekletin.

İç malzeme için salami küçük küpler halinde doğrayın. Peyniri ufalayın. İkisini birbirine karıştırın.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Hamuru unlanmış bir zeminde 40×40 cm büyüklüğünde açın. Önce dört kare halinde kesin. Ardından kareleri üçgen şeklinde kesin.

Üçgenlerin üzerine iç malzemeden yerleştirin. Uzun tarafından başlayarak üçgenleri ayçöreği biçiminde sarın.

Fırın tepsisini yağlayın veya içine yağlı kağıt yayın. Ay çöreklerini fırın tepsisine yerleştirin.

Yumurta sarısı ve sütü karıştırın. Ay çöreklerinin üzerine sürdükten sonra susamı serpin. Tepsiyi fırının orta bölmesine yerleştirip 15 dakika kadar pişirin. Dilerseniz marul yaprakları eşliğinde servis yapabilirsiniz.