



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU AY

MALZEME:

300 gr. un

150 gr. tereyağı

150 gr. patates

150 gr. kaşar peyniri rendesi

5 adet yumurta

20 gr. maya

HAZIRLANIŞI:

Un ve tereyağı bıçakla kesilir. Haşlanıp elekten geçmiş patates ilâve edilir. Sonra 2 yumurta sarısı ile maya ilâve edilir ve hamur yoğrulur. Hamur açılır, üçgen şeklinde kesilir. Rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta sarısı ile karıştırılır ve üçgenlerin içine birer parça konulup kıvrılıp ve ay şekli verilir. Tabi bu ayların şişkin orta kısımlarında peynirli yumurta bulunacak sivri uçları sadece hamur kalacaktır. Ayların hepsi yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı elle veya fırçayla sürülür, hafif ateşte pişirilir.