



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU AY

MALZEMESİ

- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin
- 4 Kaşık süt
- 3 Adet patates
- 2 Çay kaşığı maya
- 1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞI

- 1 Unla karıştırarak margarini bıçakla kıyınız ve buna, haşlanarak püre haline getirilmiş patatesleri ilave ediniz.
 - 2 İki yumurta sarısı, ılık sütü ve mayayı (kabarmış olarak ilave ediniz).
 - 3 Az tuz ilavesiyle hamuru iyice yoğurunuz.
 - 4 Kabarması için ılık bir yerde bir saat bekletiniz.
 - 5 Hamuru küçük bezeler yapıp, merdane ile 15 cm. çapmda ve yarım cm. kalınlığında açarak dörde bölünüz.
 - 6 Yuvarlak kenarına yumurta ve kaşar peyniri karışımı içten koyarak sarınız, ay şekli veriniz ve üstüne yumurta sürerek yağlanmış tepsiye diziniz.
 - 7 Orta ısılı fırında pişiriniz ve sıcakken servis yapınız.
-