



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU AY

250 gr. patates
300 gr. un
130 gr. tereyağı
150 gr. kaşar peyniri
Yarım desilitre süt
25 gr. maya
5 adet yumurta
1 demet maydanoz
Tuz

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, püe makinesinden geçirilir. 300 gram unla beraber hamur tahtasına konur. Ortası açılır, sütle maya ezilir, yağ ilave edilir. Bıçakla kıyılır. Dört yumurta sarısı ve tuz konur, yoğrulur. 10-15 dakika dinlendirilir. İkiye ayrılır, merdane ile yarım parmak inceliğinde açılır. 5-6 santim karelere kesilir. Maydanoz, yumurta akı ile karıştırılmış peynir bir köşesine konur, sigara gibi sarılır, ay şekli verilir. Hafif yağlanmış bir tepsiye dizilir, ılık bir yerde 15-20 dakika beklettikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek orta ısı fırında pişirilir.