



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜSTÜ FILE BADEMLİ AY ÇÖREĞİ

4 su bardağı un  
2 su bardağı ılık su  
125 gr margarin  
1 çay bardağı tozşeker  
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılır)  
25 gr kuru maya

İçerisinde:

Kalmış bayatlayan kekveya bir adet küçük baton kek

2 yemek kaşığı kakao

1 adet elma

1 adet portakal veya limon kabuğu rendesi

1 çay kaşığı tarçın

1 kahve fincanı süt

1 çay bardağı dövülmüş fındık

1 çay bardağı kuru üzüm

Üzeri için:

1 adet ayrılan yumurtanın sarısı

1 çay bardağı file badem

Geniş bir kaptaki bütün malzemeleri hamuru yoğurup mayalanması için üstünü örtüp mayalanmaya bırakın iç malzemelerinden keki iyice ufalayın içine elmayı rendeleyip kuru üzümü kakaoyu tarçını dövülmüş fındığı portakal kabuğu rendesini rendesini ekleyip bu malzemeleri azar azar süt ekleyerek hamur haline getirin mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde koparıp merdane yardımıyla açıyoruz dört parçaya kesip içine iç malzemesini uzunca yuvarlayıp sarıyoruz ve ay şeklini veriyoruz ve yağlanmış tepsiye diziyoruz üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp file badem serpiyoruz ve biraz daha fırında mayalanmasını bekliyoruz önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 35-40 dakika pişirilir

