ISPANAKLI AY ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya (instant)
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı süt
1,5 çay baradğı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 dilim beyaz peynir

Maya, ılık süt bir kaba konur, parmak uçalrıyla karıştırılır.
Üzerine yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz eklenir. Kısa süre daha karıştırılır.
Ele yapışmayan, yumuşak kıvamda bir hamur elde edene kadar yavaş yavaş elenmiş uneklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. Ilık ortamda 45 dakika 1 saat bekletilir.
Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Soğan ince kıyılır, az tuzla ovulur, tencereye konur. Üzerine yıkanmış, ince doğranmış ıspanak ve yağ eklenir, karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşe yerleştirilir. Kapağını açmadan yaklaşık 20 dakika pişirilir.
Ispanaklı karışım soğuduktan sonra üzerine ufalanmış peynir katılır, karıştırılır.
Dinlenen hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla 1 karış boyunda, 4 parmak eninde, oval şekilde açılır.
Uzun kısmına yeteri kadar iç konur. Önce rulo yapılır sonra iki ucu bir noktaya getirilerek ay şekli verilir.
Çörekler yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir. 20 dakika kadar tepside bekletirli.
Daha sonra üzerlrine yumurta sarısı sürülür. Çörekotu ve susam serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
Ilık servis yapılması tavsiye edilir.

Not: Şekillendirme aşamasında bütün hamurlar açıldıktan sonra, iç malzeme paylaştırılırsa çöreklere eşit oranda iç konmuş olur.