AY BÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
Yarım paket tereyağı
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yoğurma kabına su, şeker, tuz onur, karıştırılır. Unla karıştırılmış maya eklenir.
Orta sertlikten biraz daha sert kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğan ince doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Tuz ve karabiber serpilir, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Dinlenen hamur 5 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince açılır.
Açılan hamurun yüzeyine bir kaç kaşık eritilmiş tereyağı sürülür sıkı olmayan bir rulo yapılır, bir kenara bırakılır.
Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
İlk rulo alınır, bıçakla 4 parmak eninde kesilir. Alttan ve üstten burulur ve yassılaştırılır.
Sonra parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Kenarına iç konur, poğaça gibi kapatılır, hafif kavis verilerek ay şekli verilir.
Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Artan yağ ve yumurta çırpılır, böreklerin üzerine sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ay böreği Ankara bölgesinin unutulmaya yüz tutmuş tariflerindendir.