



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AY ÇÖREĞİ



Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Çay bardağı toz şeker
2 Adet yumurta
6 Su bardağı un
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı ılık süt
İçi İçin;
10 Çorba kaşığı süt
1,5 Çay bardağı toz şeker
5 Çorba kaşığı kuru üzüm
1 Çorba kaşığı kakao
6 Çorba kaşığı galeta unu
2 Avuç iri kıyılmış ceviz içi
1 Çay kaşığı vanilya
1 Çay kaşığı yenibahar
1 Çay kaşığı tarçın

- # Çukur bir kaba ılık süt, toz şeker ve maya konur, toz şeker ve maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine 1 tam yumurta ve diğerinin akı konur, 3 su bardağı un eklenir yoğrulur.
- # Cıvık hamura yağ eklenir ve kalan 3 su bardağı un yavaş yavaş eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat dinlenmeye bırakılır.
- # Hamur dinlenirken içi hazırlanır. Küçük bir tencereye galeta unu, süt, toz şeker, üzüm, kakao, ceviz içi konur ve kısık ateşte hafif pişirilir.
- # Ocaktan alınır, üzerine 1'er çay kaşığı vanilya, yenibahar ve tarçın eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Dinlenen hamur 20 eşit parçaya bölünür, her biri tatlı tabağından biraz küçük, oval olarak açılır, açılan hamurun geniş tarafına 1 kaşık iç konur, kenar boyu uzatılır, rulo şeklinde bükülür, uçları bastırılır, hilal ay şeklinde eğim verilir.
- # Yağlanmış tepsiye tüm ay çörekleri dizilir, tepsinin içinde 20 – 30 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenme sonrasında, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # Soğuk fırına konur, 190 derecede 35 dakika pişirilir.

Not: İç malzemeye ceviz yerine fındık konabilir. Çöreğin üzeri yumurtalandıktan sonra, üzerine fındık rendesi konabilir.