



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ ÇÖREK

3 Su bardağı un
1 Paket margarin (oda sıcaklığında erimis)
2 Çorba kasığı yoğurt
1 Çay kasığı kabartma tozu
Tuz
1 Su bardağı süt
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
4-5 Çorba kasığı tahin
1 Adet yumurta sarısı
Bir miktar dövülmüş ceviz

Hamur yoguracağınız kaba unu koyup, ortasını havuz gibi açın.

1 Paket margarin, 2 çorba kasığı yoğurt, 1 su bardağı süt, 1 çay kasığı kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.

Bir müddet hamuru dinlendirin.

Daha sonra hamuru ikiye ayırın.

Bir parçayı alıp, yine ikiye ayırın.

Tabak büyüklüğünde açıp, aralarını ayçiçek yağı ile yağlayıp, üst üste koyun.

Diğer hamurada aynı işlemi uygulayın.

Hamurlar bitene kadar bu işlemi uygulayın.

Açtığınız hamurların arasına 1 çorba kasığı tahin sürün ve dövülmüş ceviz serpin.

Yufkaları rulo yapın.

Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.

Üzerlerine çirpilmis yumurta sarısı sürün.

Susam serpin ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.

[ML® Tahinli Rulo Çörek için tıklayın](#)

