



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ MAYALI ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 125 gr tereyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı tahin
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Pakmaya Aktif Kuru Maya ve şekeri 1 bardak ılık suda eritip maya kabarınca kadar bekletin.

Unu yoğurma kabına eleyip ortasını açın. Mayalı suyu, yoğurdu, yumurtayı ve bir tutam tuzu ekleyin. Pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurunuz yumuşaksa kontrollü olarak azar azar un ilave edebilirsiniz.

Hamuru top şeklinde toparlayın, üzerini streç bir folyo ile kapatıp ılık bir ortamda iki misli kabarınca kadar bekletin.

Tereyağını oda ısısında yumuşatıp bir kaba alın. Tahini ve pekmezi ilave edip iyice karıştırın.

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp merdane ile 2 mm kalınlığında açın. Her hamurun üzerine tahinli yağlı karışımın yarısını sürün. Hamurları bohça şeklinde kapatıp üzerini örtün ve 15 dakika daha bekletin.

Hamurları un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile açın. Üzerlerine tahinli karışımdan sürdükten sonra ceviz içini hamurun üzerinde eşit dağılacak şekilde serpin.

Hamurlardan bir tanesinin bir kenarından başlayıp rulo şeklinde sıkıca sarın. Her birini kendi etrafında döndürerek gül şeklinde kıvrıp çörekleri hazırlayın.

Kalan diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine çörekleri yerleştirin. 1 çorba kaşığı kadar kalan tahinli-pekmezli karışımdan üzerlerine sürün, susam serpin.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin. Fırından alın, ılık ılık servis yapın.

