



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ ÇÖREK

Hamur:

1 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı şeker

Aldığı kadar un (yaklaşık 3,5 su bardağı)

1 paket yaş maya

Arasına:

1 su bardağı tahin

Ceviz

Özerine:

Pekmez

Toz şeker

Mayayı ılık sütün içerisinde eritem. 2 çay kaşığı şeker ilave edelim. 10 dakika sonra hamur için gerekli diğer malzemeleri katarak yumuşak bir hamur elde edelim ve yoğuralım. Hamuru yarım saat mayalandıralım. Hamur mayalandıktan sonra merdane yardımı ile yuvarlak şekilde açalım. Arasına tahin sürelim. Tahinin üzerine dilediğimiz kadar ceviz koyarak rulo şeklinde saralım. Ruloya gül böreği şekli verelim ve üzerine yumurta fırçası ile pekmez sürelim. En üste toz şeker serpip 175 derece fırına verip pişirelim.

[ML® Kekikli Çörek için tıklayın](#)