



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TAHİNLİ ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 su bardağı ılık süt

100 g oda sıcaklığında tereyağı

Dolgu:

1 çay bardağı tahin

1 çay bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Un ve mayayı bir kaba alıp kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, şekerli vanilin ve ılık sütü ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve eliniz ile bastırarak biraz yayın. Orta kısmına oda sıcaklığındaki tereyağını koyun ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kaba alın, üzerini kapatın ve 25-30 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin veya yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tahin ve toz şekeri iyice karıştırın. Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, kısa bir süre yoğurun ve merdane ile 35 cm çapında açın. Yarisına tahinli karışımı sürün ve çikolata parçalarını serpin. Boş kalan kısmını 1,5 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Bu şeritler malzemeli kısma dikey olmalı ve hamurdan kopmamalıdır. Böylece bu şeritler bütün kalan kesilmemiş kısma ekli kalan saçaklar gibi olacak. Daha sonra hamuru dikey olarak ortadan iki eşit parçaya kesin ve her birini tahinli kısımlarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Ruloları dikkatlice fırın tepsisine alın ve yarım ay şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



