



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY TAHİNLİ ÇÖREK

3 adet ekmek hamuru
yeterince ayçiçek yağı
tahin
1 adet yumurtanın sarısı

Ekmek hamurlarını ikiye ayıralım. Bezeleri yuvarlayalım. Unlanmış bir zeminde iki bezeyi de bıçak sırtı kalınlığında açalım. Yufkalardan herbirine yeterince ayçiçek yağı ve tahin sürelim. İkinci yufkayı üzerine serelim. Onun da üzerine ayçiçek yağı ve tahin sürelim. Rulo yaparak, saralım. Ruloyu bu kez, iki ucunu ters yönlerde çevirerek, bükelim. ip bükerek gibi bükülen ruloyu 15 cm. uzunluğunda keselim. "S" şeklinde büküp yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış orta hararetli fırında altı üstü kızarana dek pişirelim. Servis yapalım.

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