



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURABIYE TAHİNLİ

### MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

1 su bardağı süt

1/3 su bardağı yağ

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

İçerik için :

1 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı ceviz içi

### YAPILIŞI

Mayayı şekerli ılık sütle ezin. Diğer tarafta unu derice bir kaba eleyin.

Ortasını açın, yağ, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı toz şeker ve ezdiğiniz mayayı koyun. Yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Üzerini örterek hacminin iki katı olana kadar mayalandırın.

Mayaladığınız hamuru kolay açmak için 4 parçaya bölün. Yarım santim kalınlığında dört köşe açın. Üzerine şeker koyup, karıştırdığınız tahini her tarafına sürün.

Üzerine irice çekilmiş ceviz içi serpiştirin. Rulo şeklinde bir kat sarın.

Baklava dilimi şeklinde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz üzerine susam serpin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

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