



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI TAHİNLİ ÇÖREK

Birgöl Erdoğan

½ çay bardağı susam yağı (Tahinin üzerinde biriken yağ kısmını kullanabiliriz)

½ çay bardağı ayçiçek yağı

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı nişasta

1 adet yumurta

½ paket kabartma tozu

2,5-3 su bardağı kadar un

1,5 çay bardağı tahin

1 yemek kaşığı şeker

1 su bardağı kavrulmuş susam

Sıvı yağ ile şeker fazla çırpılmadan karıştırılır. Yumurta ilave edilir ve hepsi karıştırılır. Nişasta, un ve kabartma tozu da ilave edilerek hamur elle yoğrulur. Vakit varsa yarım saat kadar hamur dinlendirilir. 5 cm kalınlığında merdane ile açıp çay bardağı ile yuvarlaklar elde ederiz. Pişirme kağıdı serili tepside 160 derecede hafif sararınca kadar pişiririz. Ilık çöreklerin üzerine tahinli şekerli malzeme sürülür. 2 çörek birbirine yapıştırılır. Kenarlara da biraz tahin sürülür ve susamlara bulanır. Bir süre açıkta bırakılır ve ikram edilir.

