



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAHİN SOSLU ŞEKERLİ EKMEK

3,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı tereyağı
10 çorba kaşığı şeker
1,5 su bardağı ılık süt
İçerisinde:
1,5 su bardağı tahin
1 çay bardağı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker

Derin bir kabın içine un, mahlep, yumurta, maya ve şekeri harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için sütü ve tereyağını ezin. Dinlenmiş hamurları merdaneyle açın. Tereyağını ve sütü karışımını üzerine sürüp her yerine bulayın. Rulo yapıp uzun şeritler halinde çekerek uzatın. Dört parmak uzunluğunda kopartın. Her bir parçayı da örgü gibi sarıp tepsiye dizin. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan ekmeğin üzerine şeker ve tahini karıştırıp bolca sürün.