



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ BAYAT EKMEK PASTASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1/2 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı çörekotu
- 1 çorba kaşığı susam
- Bulamaç İçin:
 - 1 çay bardağı tahin
 - 1 çay bardağı erimiş tereyağı
 - 2 çorba kaşığı kırık haşhaş
 - 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
 - 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kaba ılık su, süt, maya ve şekerini koyun. Mayayı eritin. Bayat ekmeği rondodan geçirerek içine katıp yoğurun. Eğer civik olursa un ilave edin. Yumurta büyüklüğünde bezeler yapın. 30 dakika bekletin. Tahini, erimiş tereyağını, kırık haşhaşı, dövülmüş cevizi ve pudra şekerini karıştırın. Küçük bir tepsiye dökün. Bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde yuvarlak açın. Bezeleri tahinli karışıma bulayıp yuvarlayın. Önceden yağladığınız kek kabına yan yana dizin. Hepsini bitince üzerine yumurta sarısını sürerek, çörek otu ve susam serpin. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.

