



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ BURGU ÇÖREK

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

100 g yumuşak margarin

2 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı toz şeker

Dolgu:

1,5 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine margarin, süt ve toz şekeri ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Tahin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine cevizi ekleyip kaşık ile karıştırın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını alıp unlanmış tezgahta ikiye bölün, bir parçasını alıp merdane ile 18 cm çapında açın. Üzerine bir miktar tahinli karışım sürün ve rulo şeklinde sarın. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayıp iki rulo hamuru yan yana koyun. İki uçtan birer cm kalacak şekilde ruloların üzerlerini boydan boya 1 cm derinliğinde kesin. Kesik kısımlar üstte kalacak şekilde ruloları birbirine burgu şeklinde sarın. Daha sonra halka şeklinde kıvrıp iki ucu elinizle bastırarak birbirine yapıştırın. Kalan 3 hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine alın, 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

