



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ BURMA ÇÖREK

1 adet ekmek hamuru (fırından alınabilir)
1 çay bardağı sıvı yağ
6 çorba kaşığı tahin
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay bardağı şeker

Bütün malzeme bir araya getirilerek yoğrulur. Hamur 2 parçaya ayrılır. İlk parça servis tabağı kadar açılır. İkinci parça da aynı büyüklükte açılır. Üst üste konur. Önce ortadan ikiye kesilir. Sonra 2 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritler burğu şeklinde dolandır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece sıcaklıktaki fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Tahinli Bahçe Çöreği için tıklayın](#)
