



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 komposto kasesi süt
½ komposto kasesi ılık su
1 çorba kaşığı toz şeker
Kibrit kutusu kalınlığında yaş maya
2 yumurta
½ bardak sıvı yağ
7 kase un
1 bardak tahin-sıvıyağ
½ çay kaşığı tarçın
1-2 adet karanfil

Maya ılık suda eritilir. Süt de ılık şekilde mayaya ilave edilir. Sıvıyağ, şeker, yumurta karıştırılarak hamur yapılır. 1 bardak tahin ile sıvı yağ kavrulur. Hamur 6 parçaya ayrılır. 1 yufka dinlenmeye bırakılır. Diğerleri de açıldıktan sonra tahin sürülür. Öteki yufkaya da tahin sürülür. Öteki yufkaya da tahin sürdükten sonra rulo şeklinde sarılır. Dinlenmeye bırakılır. Diğerleri de aynı şekilde yapılır. Örgü şeklinde sarılıp yağlı kağıt üzerine konulur. Yumurta köpük hale getirilerek üzerine sürülür ve fırına verilir. Sunum; sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Tahinli Rulo Çörek için tıklayın](#)

