



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

3 adet Keskinöğlü yumurta
1 su bardağı sade gazoz
1 çorba kaşığı yaş maya
Aldığı kadar un
½ paket margarin
Şerbeti için:
5 bardak şeker
3,5 su bardağı su
1 paket vanilya

Margarini eritip soğutun ve içerisine yoğurt, kabartma tozu ve elenmiş un koyarak hamur yapın. Daha sonra hazırladığınız hamuru ikiye bölüp merdane ile açın.

Bir kapta ceviz, şeker ve tahini karıştırıp hamura sürün. Rulo şeklinde sarıp tepsiye koyun. Üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirip servis edin.

