



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

Refika Birgül

3 su bardağı Un
5 çorba kaşığı Toz Şeker
3 adet Yumurta
Yarım su bardağı Su (Ilık)
2 çay kaşığı Kuru Maya
100 gr. Tereyağı (Oda Sıcaklığında)
300 milt. Tahin
270 gr. Esmer Şeker
2 çorba kaşığı Kavrulmuş Susam
1 çorba kaşığı Kavrulmuş Susam (Üzeri İçin)

Bir kaseye 3 su bardağı un (530 gr un), 2 çay kaşığı kuru maya, 5 çorba kaşığı toz şeker koyun. Üzerine 3 adet yumurta, yarım su bardağı ılık su (yaklaşık 120 ml), 3 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı (100 gr) ekleyip iyice yoğurun. Kasenin üzerine bez örtüp yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Bir kaseye 300 ml tahin, 270 gram esmer şeker koyun ve iyice karıştırın. 2 çorba kaşığı kavrulmuş susamı da karışıma ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız hamuru 3 ayrı bezeye ayırın. Tezgahınızı hafifçe unlayın ki bezeleri yapışmadan, rahatça açabilesiniz. Merdane ile açtığınız A4 kağıt boyutundaki bir parça bezeye tahin karışımından 2 çorba kaşığı sürün ve katlayın. Ardından hamurun her yeri iyice karışımla kaynaşana kadar elinizde yoğurun. Ardından tekrar açtığınız bu bezenin içine yaklaşık 2 çorba kaşığı kadar daha tahinli karışımdan koyun ve her tarafına yayın. Daha sonra uzun bir rulo olacak şekilde yuvarlayın ve ardından uzunlamasına olacak şekilde ortasından ikiye kesin. Bu iki parçayı saç örgüsü yapar gibi örün ve başlarında birleştirin. Son olarak, üzerine bir parça daha susam ekleyin ve önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

