



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

www.annemutfagi.com

Hamur malzemesi;
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Un
İç malzemesi;
1 su bardağı tahin
1 su bardağı şeker
Üzeri için susam

Tahin ve şekeri iyice bir kaptaki karıştırıp iç malzememizi hazırlayalım.

Hamur malzemelerinden bir yumurta sansını ayırıp ne çok katı ne de çok yumuşak bir hamur elde edelim. 10 dakika dinlendirelim. Dinlendikten sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parça alalım. Aldığımız parçayı merdane ile hafif unlayarak yuvarlak şekilde bir karış büyüklüğünde açalım.

Bir yemek kaşığı tahinli harcımızdan alıp hamurun üzerine yayalım. Daha sonra rulo yapıp bir ucunu içine doğru kıvrarak şeklim verelim. Tüm çörekleri bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine dizelim. Üzeri ayırmış olduğumuz yumurta sansını sürelim. Üzerine susam sepeleyelim. 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

