



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

<https://yemek.name>

2 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı instant maya
50 gram tereyağı
1 adet yumurta
1/2 su bardağı su
İçi için:
1 çay bardağı tahin
1/2 su bardağı şeker

Bütün malzemeler iyice yoğrulur.

Hamur açılıp içine tahin sürülüp üzerine toz şeker serpilir.

Hamur rulo haline getirilip inceltip uzatılır.

Sipiral şeklinde sarılarak tepsiye yerleştirilen hamur 1 saat mayalanır.

Mayalanan çöreğin üzerine şeker serpilir.

Önceden 220 dereceye ısıtılan fırında 25 dakika kadar pişirilir.

