



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ ÇÖREK

1.5 su bardağı Koska Tahin  
1 ay bardağı ılık süt  
1 ay bardağı ılık su  
1 paket yaşı maya  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 ay bardağı Ayçiçek yağı  
1 tutam tuz  
2.5 su bardağı un  
2 su bardağı toz şeker  
125 gr margarin  
2 yumurta sarısı  
Susam

Kaseye aldığınız su, süt ve mayayı eriyinceye kadar karıştırın. Daha sonra şeker tuz ve Ayçiçek yağını ekleyin. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Eđer unun kıvamı istediğiniz yumuşaklıkta değilse biraz daha un ekleyebilirsiniz. Karışımın üzerini örterek mayalanmaya bırakın. Margarinı tavada eritin, tahini ve toz şekerini erimiş olan margarinin üzerine ilave edin. Önceden mayaladığınız hamuru bezelere ayırarak her bir parçayı unlayarak tezgahta aın. Üzerlerine tahinli şekerli karışım sürün ve rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloların üzerlerini kapatın ve 20 dakika bekletin. Bekletme süresi sonunda ruloları tezgah üzerinde yuvarlayarak mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak ve kendi etrafında döndürerek rek şekli verin. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet rek hazırlayın. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 20 dakika bekletin ve pişirin.

