



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

Emine Beder

8 fincan un
1 fincan sirke
1 fincan maden suyu
2 adet yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 fincan sıvı yağ
2 fincan tahin

Hamur yoğuracağımız kaba unu alıp, ortasını havuz gibi açalım. 1 fincan sıvı yağ, 1 fincan sirkeyi, 1 fincan maden suyunu, 2 yumurtayı ve tuzu ilave edip, iyice yoğurarak özlü ve yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp, üzerine nemli bez örterek 1520 dakika dinlendirelim. Aynı yerde tahin ve yağ karıştırıp iyice çırpalım. Hamurumuzun 1 bezesine karışımı serpiştirip, yufkanın her tarafına sürelim. Yufkayı rulo yaparak saralım. 4 parmak genişliğinde parçalara bölelim. Böldüğümüz parçaların iki ucunu büzdürelim. Hafifçe yağlanmış zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açalım. Hafifçe yağlanmış fimi tepsisine dizdiğimiz çöreklerin üzerine yumurta sarısını sürelim. Önceden ısıtılmış fırında çöreklerimizi pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.03.2024