



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı şeker
- Yarım su bardağı ılık su
- Yarım su bardağı ılık süt
- 50 gram tereyağı
- 1 paket kuru maya
- 1 tutam tuz
- Dolgunu için:
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı tahin
- 10 yemek kaşığı şeker
- Üzeri için:
- 1 paket susam
- 1 adet yumurta sarısı

Tencereye tereyağını, suyu ve sütü koyduktan sonra tereyağı eriyene kadar ısıtın. Geniş bir kabın içine unu, mayayı, şekerini, tuzu koyun ve yumurta kırın. Tencerede ısıttığınız karışımı ekleyin ve iyice yoğurun. Hamuru unlayarak farklı bir kaba alın ve üzerine nemli bir bez örterek en az 45 dakika mayalanmasını bekleyin. Mayalanan hamuru elma büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri üzerine biraz un serpererek dikdörtgen şeklinde açın. Açtığınız hamura tahini sürün, toz şeker ve ceviz serptikten sonra uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Tam ortasından uzunlamasına ikiye bölüp burarak simit şekli verin. Fırın kabınıza yağlı kağıt serip hamurlarınızı dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 90 dakika pişirin.

