



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

Hamuru için:

1 kg un

2 su bardağı ılık su

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı sirke

30 gram yaş maya

1 yemek kaşığı mahlep

Susam

İçi için:

500 gram tahin

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı kıyılmış ceviz

Üzeri için:

1,5 yemek kaşığı (50 g) Bizim Yağ

1 adet yumurtanın sarısı

Susam

Yaş maya, şeker ve ılık suyu bir kabin içinde karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın. Mayalı su ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 6 bezeğe ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp mayalanmaya bırakın. Bezeleri incecik açın. Üzerlerine tahin sürüp ceviz ve şeker serpin. Yufkanın ortasından bir delik açıp dışa doğru rulo şeklinde yuvarlayın. Yuvarlanan yufka daire şeklini alınca ortadan ikiye kesin. İkiye böldüğünüz ruloları 20-25 cm uzunluğunda parçalara ayırın. Her parçayı kendi etrafında döndürerek gül şeklini verin. Hamurların üzerinden merdaneyle hafifçe geçerek inceltin. İçine Bizim Yağ sürülmüş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine eritilmiş Bizim Yağ ve yumurta sarısı karışımını bir fırça yardımıyla sürün. Susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

