



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

Hamuru için:

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı kuru maya

3 çay bardağı ılık süt

1/2 (Yarım) su bardağı sıvı yağ

2 dolu yemek kaşığı tereyağı (Oda ısısında iyice erimiş olsun)

Aldığı kadar un (Yaklaşık 4.5 su bardağı)

İçi için:

1 su bardağı tahin

1 su bardağı şeker

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam

Uygun bir kap içerisine aldığımız ılık sütün içine maya ve şekeri alarak tel çırpıcı ile karıştırın. Kabin üzerini streçleyerek 10 dakika kadar mayanın aktifleşmesi için bekletin. Süre sonunda streç filmi mayanın üzerinden alın. Yoğurma kabına unu alın, unu kontrollü eklemenizde fayda var. Üzerine diğer malzemeleri ve aktifleşen mayayı da koyun. Hamuru yoğurmaya başlayarak ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini streçleyip, örtü öreterek en az bir saat kadar mayalanması için bekletin. Beklettiğiniz ve mayası gelen hamuru 1-2 kez daha yoğurarak havasını alın. Ardından 12 parçaya ayırıp bezeler yapın. Her bezeyi, elinizle ya da merdaneyle yarım cm olacak şekilde inceltin. İncelttiğiniz hamura, önceden karıştırdığınız tahin ve şeker karışımını her yerine gelecek şekilde iyice sürün. Bezenin boyutuna göre değişir ama 2 çorba kaşığı yeterli olur. Hamuru rulo şeklinde sarın, elinizle tezgahta yuvarlayarak inceltin ve spiral şekilde sarıp tepsiye dizin. Bezeler bitene kadar bu işleme devam edin. Çörekleri, 15 dakika kadar tepsi mayası için bekletin. Üzerine, her yerine gelecek şekilde yumurta sarısını sürüp, ceviz ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30 dakika kadar üstü kızaracak şekilde pişirin.

