



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

4 - 4,5 su bardağı un

4 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ

75 g yumuşak margarin

2,5 çay bardağı ılık süt

İç malzeme:

2,5 çay bardağı tahin

2,5 çay bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı susam

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Üzerine sıvı yağ, yumuşak margarin ve ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Tahin ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta 2-3 mm kalınlığında açın. 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 çörek şekli verin. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayın. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169392 • adı:Tahinli Çörek • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:39