



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

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

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

0,5 çay bardağı sıvı yağ

75 g yumuşak margarin

3 çay bardağı ılık süt

İç malzeme:

2,5 çay bardağı tahin

2,5 çay bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı susam

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine sıvı yağ, margarin ve ılık sütü ilave edip yaklaşık 5-10 dakika yoğurun.

Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Tahin ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta tekrar yoğurun ve 12

eşit parçaya bölün. Her birini 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açıp üzerine tahin-şeker karışımından sürün ve rulo

şeklinde sarın. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, üzerlerini kapatın ve 30 dakika daha bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Bekletme süresi sonunda yuvarlayarak bu parçaları mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir

ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürerek çörek şekli verin. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı

şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine

yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

