



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAHİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

3 su bardağı un,
1 paket margarin,
Yarım su bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı yoğurt,
1 paket kabartma tozu

İÇİ İÇİN:

1 su bardağı tahin,
2 su bardağı toz şeker,
Yarım su bardağı ceviz içi.

Yapılışı

Hamur yoğurma kabında un ve kabartma tozunu karıştırın. Sıvıyağı, margarini, yoğurdu ilave ederek yoğurun. Yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. İç malzemeleri hazırlamak için bir kaba tahini, şekeri ve ceviz içini ilave ederek mikserle çırpın. Dinlenmiş olan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın. Hamurun ortasına tahinli harçtan sürün sonra fazla sıkmadan rulo yapın ve yaptığınız ruloları birbirine doğru bükün. Hazırladığınız çöreklerini tepsiye dizin ve orta ısıdaki fırına verip pişirin. Piştikten sonra üzerine pudra şekeri ilave ederek servise hazır haline getirin.

[ML® Tahinli Bahçe Çöreği için tıklayın](#)