



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

- 1 Çay kaşığı Karbonat
- 2 Yemek kaşığı Süt
- 1 Yemek kaşığı Tahin
- 70 Gr Tereyağı
- 2 Yemek kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay kaşığı Tuz
- 2 Su bardağı Un
- 3 Yemek kaşığı Yoğurt
- 1 Adet Yumurta
- İçin için:
- 4 Yemek kaşığı Susam
- 4 Yemek kaşığı Tahin

Çörek hamurunu elinizle yoğurarak veya bir hamur yoğurucu yardımıyla hazırlayın. Hamuru buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Hamuru 1 cm kalınlığında tezgaha açın. İçine fırça yardımıyla tahin sürün. Hamuru rulo yapın. Yaklaşık 3,5 cm çapında olduğunda bırakın ve bıçakla uzunlamasına kesin. Kalan hamura da aynı işlemi yapın. Üzerlerine yumurta beyazı sürün. Susama bulayın ve 5 cm uzunluğunda dilimleyin. 180° C'ye önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika, kızarıncaya kadar pişirin.

