



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

Hamur için:

4 su bardağı un

1 su bardağı süt (ılık)

1 su bardağı su (ılık)

1/2 su bardağı sıvı yağ

1 paket kuru maya (veya 1/2 paket yaş maya)

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İç Harç için:

1,5 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı ceviz içi (isteğe bağlı, ince çekilmiş)

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

Ilık süt ve suyu karıştırın. İçine kuru mayayı ve toz şekerini ekleyip karıştırın. 10 dakika bekleyerek mayanın aktifleşmesini sağlayın.

Geniş bir karıştırma kabına unu eleyin, tuzu ekleyin ve karıştırın.

Ortasını havuz gibi açıp, mayalı karışımı ve sıvı yağı ekleyin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp, ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Tahin ve toz şekerini bir kasede iyice karıştırın. İsteğe bağlı olarak ince çekilmiş ceviz içini de ekleyebilirsiniz.

Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgaha alın. Hamuru 2 veya 3 eşit parçaya bölün.

Her bir hamur parçasını merdane ile dikdörtgen şeklinde açın.

Açtığınız hamurun üzerine tahinli karışımdan sürün ve her yerine eşit şekilde dağıtın.

Hamuru rulo şeklinde sarın ve 2-3 cm kalınlığında dilimlere kesin.

Kesilmiş çörekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, çörekler altın sarısı renk alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.



