



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

<https://www.haberturk.com>

3 su bardağı un
3 çay bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
2 dolu yemek kaşığı tereyağı (iyice erimiş olsun)
İçi için:
1,5 su bardağı tahin
1 su bardağından biraz fazla şeker
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Ceviz veya fındık
İsteğe göre susam da ekleyebilirsiniz

Tahinli çörek yapımına mayayı süt ile açarak başlayın. Derin bir kapta kuru mayayı ılık süt ile karıştırın ve 5 dakika kadar bekleyin. Sırası ile un, tuz, sıvıyağ, tereyağı, şekeri ilave edin. Kulak memesi kıvamında olana dek yoğurun.

Un az gelirse ekleme yapabilirsiniz. Hamurunuzun yoğurma işlemi bitince üzerini temiz bir bezle kapatıp oda sıcaklığına 1,5 saat dinlenmeye bırakın. Bu sırada hamurunuz kabarmak. Çöreklerin iç harcı için ayrı bir kapta tahin ve toz şekeri karıştırın.

Ardından kabaran hamuru, yuvarladıktan sonra bir merdane yardımıyla tezgah üzerinde açın. İç kısımlarına tahinli toz şeker karışımı sürdüğünüz hamurları, rulo şeklinde sarın ve bir ucundan alarak kendi etraflarında sardırın. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye hamurlarınızı yerleştirin ve yarım saat de bu şekilde bekletin.

Ardından çırpılmış yumurta sarısı sürün, bolca susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri altın sarısı renk alana kadar kadar pişirin. Bu süre ortalama yarım saattir. Çörekleriniz piştikten sonra 5 dakika dinlendirip sıcak olarak servis edebilirsiniz.

