



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

5 su bardağı kadar un
Bir fiske tuz
1,5 kibrit kutusu kadar yaş maya
Bir fiske şeker
1/3 su bardağı yağ
1/2 su bardağı süt
1 yumurta
İç için:
3/4 su bardağı tahin
1/2 su bardağı toz şeker

Mayayı ılık sütte ıslatınız. Unu derin bir kaba eleyip ortasını açınız. Yağ, yumurta, sütlü maya, tuz ve şeker katıp yoğurarak yumuşak bir hamur yapınız. Kapağını örterek ılık bir yerde hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırınız.

Tahine şeker katıp karıştırınız. Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 5 eşit parçaya ayırınız. Yağlanmış masa üzerinde her yumağı mümkün olduğu kadar açıp büyütünüz. Üzerine 1/5 şeker tahin karışımını döküp yayınız. İki parmak genişliğinde sararak rulo yapınız. Ruloyu bir ucundan başlayıp döndürerek daire oluşturunuz. Üstten hafif bastırarak tepsiye aralıklı yerleştiriniz. Tekrar hacminin iki misli oluncaya kadar mayalandırınız. Orta hararetle fırında pişiriniz.

[ML® Kopa Çöreğ için tıklayın](#)