



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

Hamuru için:

500 gr. Bizim Mutfak Un,

42 gr. yaş maya,

40 gr. toz şeker,

250 gr. İçim Süt,

50 gr. Bizim Margarin.

İç malzemesi için:

250 gr. tahin,

250 gr. toz şeker.

Üstüne sürmek için:

1 yumurta.

Hazırlanışı

Hamur için gerekli tüm malzeme karıştırılarak yoğrulur ve 15 dakika bekletilir. Sonra 10 eşit parçaya bölünür ve her bölümü tabak büyüklüğünde açılır. Hamurun üstüne tahinli toz şeker karışımı sürülür ve kol böreği şeklinde sarılır. Hamur bu şekilde 30-40 dakika bekletilir. Bu bekleme süresinde hamur 2 misli kabarmaktadır. Hamur bekletildikten sonra sallayarak uzatılır. Ne kadar uzatılırsa o kadar iyi olur. Uzattıktan sonra gül gibi sarılır ve 15 dakika bekletilir. Üstüne yumurta sürülür. 220 oC sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilir.