



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

250 gr Margarin

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Paket Kabartma Tozu

3 Adet Yumurta

Alabildiği Kadar Un

İçi İçin:

1 Su Bardağı Dövmüş Ceviz

1 Su Bardağı Şeker

1 Su Bardağı Tahin

Üzerine

1 Yumurta Sarısı

Bir Miktar Susam

250 gr küp küp doğranmış margarin, 1 su bardağı yoğurt, 1 paket kabartma tozu, 3 adet yumurta ve unu bir kabın içine koyup, unu azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığına ulaşana kadar yoğurun.

Hamuru ikiye bölün. Elinizle yuvarlayarak iki adet büyükçe beze haline getirin. Hafifçe unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla açın. Başka bir kabın içinde 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı tahini karıştırıp hamurun her tarafına (boş yer kalmayacak biçimde) yayın.

Hamuru rulo şeklinde katlayıp, üzerine 1 yumurtanın sarısını sürün. İkinci bezeye de aynı işlemi uygulayın.

Dilediğiniz miktarda susam serptikten sonra 200 derecelik fırında 25 dakika pişirip servis yapın.

