



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

4 su bardağı un
1 küçük paket yaşmaya
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
Yeteri miktarda su
Tahinli Karışım İçin;
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı pudra şekeri
Üzeri İçin;
1 adet yumurta
Susam

Mayayı ılık süt ile eritin ve yarım çay bardağı kadar ılık su ilave edin. Bu karışımı unun ortasını açıp içine koyun ve zeytinyağı, tuz ve şekeri ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Bu hamurun üstünü bezle örtüp mayalanması için yaklaşık 1 saat bekleyin.

Mayalanan hamuru 12 eşit paraçaya bölün ve bezelerin üzerine zeytinyağı sürün. Elde ettiğiniz bezelerden üç adet alıp tek tek tezgahta açın ve aralarına tahin, zeytinyağı ve pudra şekeri ile karıştırıp yaptığınız karışımdan sürüp, üst üste koyun. Bu üçlü grubu bıçakla ortadan ikiye kesip her bir üçlü grubu rulo yapınız. Gül böreği şeklinde sarıp, hamurları oklava ile biraz açıp inceltin. Yağlanmış fırın tepsisine çörekleri dizin. Tüm bezeler bitene kadar bu işleme devam edin.

Çöreklerin üzerine yumurta sürüp, susam serpin ve 175 derecelik daha önceden ısınmış fırında çörekleri pişirin.

[ML® Kaba Çörek için tıklayın](#)