



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

<https://www.bosch-home.com/tr>

500 gr un
2 yumurta
125 gr tozşeker
125 gr margarin
35 gr yaş maya
5 gr tuz
100 gr su
250 gr tahin
125 gr tozşeker
50 gr çekilmiş ceviz içi

Unu bir kaba alıp yumurtaları kırın. Yağ, şeker, maya, tuz ve su ekleyip iyice yoğurun ve 20 dakika mayalandırın. Tekrar yoğurup hamuru 6 parçaya bölün. Hepsini tabak genişliğinde açıp üzerine tahin sürün ve şeker serpin. Ceviz içi serpip hamurları rula şeklinde sarın. Sonra kendi etrafında döndürerek gül şekline getirin. Tepsiye dizip mayalanması için 20 dk dinlendirin. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

[ML® Kaba Çörek \(görsel\)](#)