



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

1 su bardağı tahin
250 gr. ceviz
1 çay bardağı yağ
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı kuru maya
6 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Bir bardak süt ile kurumaya eritilir. Unun ortası havuz şeklinde açılır, eritilmiş maya dökülür. Daha sonra diğer malzemeler sıra ile konulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurun üstü örtülerek yarım saat dinlendirilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, orta incelikte bir merdane ile etrafında döndürülür, yuvarlak şekil verilir. Önceden hazırlanmış, yağlanmış tepsiye dizilir etrafında döndürülür, yuvarlak şekil verilir. Önceden hazırlanmış, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış fırına sürülür, 15-20 dk. pişirilir servise hazırlanır.

[ML® Pide Çöreği için tıklayın](#)