



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet yumurta
Üzeri için;
4 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı tahin
Susam ve ceviz

Un, kuru maya, bir tutam şeker, 1 adet yumurtanın tamamını ve diğer yumurtanın akını, tereyağı ve zeytinyağını yoğurun. Düz bir zeminde açın. Toz şeker, tahin ve dövülmüş cevizi karıştırıp hamurun üzerine dökün. Rulo yaparak kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin.