



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
5 çorba kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 yumurta
6 ceviz
Şeker
Tahin
1 su bardağı susam
Süt

Ilık sütün içinde maya ve şekerini karıştırın kabarmasını bekleyin. Aynı bir kaba un, şeker, yumurta ve margarin koyun mayayı döküp yumuşak bir hamur yapın. Sıcak bir yerde 25 dakika mayalansın. Küçük bezeler yapın ve az bir unla yemek tabağı büyüklüğünde açın. Fırçayla istediğiniz kadar tahin, şeker, ceviz ve susam serpin. Rulo haline getirin ve biraz ruloyu çekin incelsin kendi etrafında döndürüp gül şekli verin. Çöreğinizin üstünden oklava ile geçin ezilsin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve fırça yardımıyla tahin sürün. Bolca susam ve istediğiniz kadar şeker serpin. Elinizle tekrar üstüne basın. 35-40 dakika daha mayalansın. 200 Derecelik fırında üstleri iyice kızarana kadar yani kahverengi olana kadar pişirin.

