



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

- 1,5 Su Bardağı tahin
- 2 Yemek Kaşığı toz şeker
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Tutam tuz
- 1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
- 1 Çay Bardağı su
- 40 gr yaş maya
- 125 Gr Sana Hamurışı

Su ile sütü bir kaseye alın. Mayayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Şeker, tuz ve ayçiçeği yağını ekleyin. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilavesi yapın. Üzerini örterek 40 dakika mayalanmaya bırakın. Margarini tavada eritin. Tahini ekleyip karıştırın. Hamuru bezelere ayırıp her bir parçayı unlanmış tezgahta ince açın. Üzerlerine tahin döküp dörde katlayın. Her bir kareyi elinizle bastırarak kare şekline getirin ve 2 cm'lik şeritler kesin. Şeritlerin uç kısımlarından tutup kıvrın ve kendi etrafında dolayın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine hafifçe bastırın. Ilık bir yerde bekleterek 30 dakika mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serptikten sonra 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.