TAHİNLİ ÇÖREK

0,5 Su Bardağı ayçiçek yağı
0,5 Su Bardağı pekmez
1 Su Bardağı ılık su
1 Tutam tuz
2 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Su Bardağı tahin
1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 Çay Kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı ince çekilmiş ceviz
100 gr Sana Hamurişi
1 Paket kuru maya
2 Yemek Kaşığı çekilmiş ceviz
5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı ılık süt

Öncelikle Unumuzu eleyelim, Kuru maya, limon kabuğu ve şekeri ilave edip harmanlayalım. Süt, su, ayçiçeği yağı, yumurta ve tuzu ekleyip yoğuralım. SANA HAMURİŞİ'ne tahin ve pekmezi ekleyip karıştıralım.Dinlenen hamuru 2 eşit bezeye ayıralım. Bir bezenin üzerine un serpip incecik açalım, Üzerine tahinli karışımdan sürüp bohça gibi katlayalım. Diğer bezeyi de aynı şekilde katlayalım. Nemli bezle örterek dinlendirelim. Hamurları tekrar açıp tahinli karışımı sürelim ve üzerlerine ceviz serpelim. Her hamuru bir uçtan başlayarak iki parmak genişliğinde rulo şeklinde saralım. Hamurun sol ucunu içe doğru sağ ucunu ise dışa doğru döndürüp buralım. Bir uçtan başlayarak kendi etrafında sarıp yuvarlak çörek hazırlayalım ve ucunu altta gizleyelim. Hamurları yağlanmış tepsiye dizelim ve üzerini örtüp yarım saat daha dinlendirelim. Sıvıyağ ile yumurta sarısını karıştırıp 200 derece fırında pişirelim. ve ister sıcak ister soğutup Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:80831 • adı:Tahinli Çörek • gönderen:fatma hatun • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:14