



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Bardak içine (dövülmüş ceviz)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Bardak içine (toz şeker)
- 1 Paket un (aldığı kadar)
- 3 Adet yumurta
- 1 Bardak yoğurt
- 1 Bardak tahin

Eritilmiş küp küp kesilmiş margarin, yoğurt, kabartma tozu, yumurta ve 2 bardak unu bir kaba alıp kulak memesi yumuşaklığında hamur yapalım. Hamuru ikiye bölelim. Elimizle yuvarlayıp büyükçe beze haline getirelim. Merdane yardımıyla açalım. Başka bir kabın içinde dövülmüş cevizi, şeker ve tahini karıştırıp hamurun her tarafına yayalım. Daha sonra hamuru rulo şeklinde katlayıp üzerine yumurta sürün. İkinci bezeye de aynı işlemi uygulayın. Dilediğiniz miktarda susam serpip 200 derecelik fırında pişirin.
