



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇÖREK

HAMUR MALZEMELERİ

6 su bardağı un (650 gr.)

1 su bardağı süt (200 gr.)

1 çay bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı (90 gr.)

1 çay bardağı yoğurt (100 gr.)

3/4 dolu çorba kaşığı kuru

Pakmaya (12 gr.)

1 çay bardağı ılık süt veya su (100 gr.)

1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)

İÇ MALZEMELERİ

1 su bardağı tahin (170 gr.)

1 su bardağı dövülmüş ceviz (115 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yumruk büyüklüğünde parçalar kopartıp 1/2 cm, kalınlığında yuvarlak olarak açın. Üzerine tahin sürüp, dövülmüş ceviz serptikten sonra rulo yapıp iki ucunu bastırın, bir ucunu sabit tutarak kendi etrafımla döndürün ve uç kısmını ortaya sokarak yok edin. Yağlanmış tepsiye dizerek 45 dakika bekletin, üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serperek 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

[ML® Üçgen Çörek için tıklayın](#)