



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ DOLAMA ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 çay bardağı su
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
Çeyrek paket margarin
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Önce yaş maya su ve şeker karıştırılır. Üzerine süt, eritilmiş margarin ve ele tutmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, en az yarım saat dinlendirilir. Bu arada şeker ve tahin karıştırılır. Tahin koyuysa biraz yağ eklenerek inceltilir. Dinlenen hamur 3 parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine tahinin üçte biri sürülür ve rulo yapılır. Sonra rulo çekerek biraz uzatılır. En son kendi etrafında sararak şekillendirilir. Çörekler yağlanmış tepsiye konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Üzerine arzuya göre susam, ceviz serpilebilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Tahinli Bahçe Çöreği için tıklayın](#)

