



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ EKMEK

1 su bardağı tam buğdaylı un
Yarım çay bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı erimiş tereyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı tahin
2 su bardağı doğal şeker
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
Üzeri için;
1 adet yumurtanın sarısı
İstediğiniz kadar susam

Bir kabın içine maya, şeker ve sütü koyup karıştırın.

5 dakika dinlendirdikten sonra üzerine unu eleye eleye katın.

Akabinde tereyağı ve zeytinyağını ekleyip kardıktan sonra hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.

1 saat oda sıcaklığında dinlendirirken o sırada başka bir kaba tahin, çekilmiş ceviz ve toz şekeri ekleyin.

Mayalanan hamurun tezgaha alın. Hamurları avuç içi büyüklüğünde parçalayıp oklavayla tezgaha açın.

İçine tahin karışımını koyup yuvarlayın. Sarın saha sonra.

Her hamuru bu işlemi den geçirin ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine serin.

Akabinde sarı yumurtayı çırpın. Fırça yardımıyla tahinli ekmeklere sürün.

Üzerine susam serpin.

200 derecelik fırına verin.

30 - 34 dakika sonra tahinli ekmekleriniz hazır!

