



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HAŞHAŞLI TATLI ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı yogurt
- 2 adet yumurta
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı un
- 2 su bardağı ılık su
- 3 yemek tahin
- 25 gr ceviz
- 25 gr çörekotu
- 10 gr haşhaş tohumu
- 100 gr margarin

Yoğurma kabının içine sıvı malzemeler ve maya konur, daha sonra kuru malzemeler konur kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edin üzerini streçle kapatın ve sıcak bir ortamda 1 saat mayalanmasını bekleyin, mayalanması biten hamuru ikiye ayırarak iki tane beze yapın.

Yağlanmış tezgah üzerinde bezenin birini çok ince olmak koşulu ile merdane ile açın, fırça yardımıyla erimiş sanayağından açılan yufkanın her tarafına sürün ve zarf şeklinde kapatın buzdolabına 30 dakika bekletin, diğer bezeye de aynı işlemi yapın dolapta bekletin, ilk yapılan hamur merdane ile dikdörtgen şeklinde açın içine yeniden yağ sürün iç malzemeden her tarafına yayın uzun kenarından güzel bir rulo yapın yağlı kağıt serili fırın tepsisine simit şekli verin, üzerine yumurta sürün üzerine istediğiniz süs malzemesinden serpin, tepsi mayası içinde tepsinin içinde 30 dk daha bekletin 200 derecede ısıtılmış fırında iyice pişmesini sağlayın daha sonra fırını 170 dereceye indirin iyice içini çöksün, diğer hamura da aynı işlemi yapın. Fırından çıkan çörekleri 20 dakika dinlendirin, sıcak servis yapın.