



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KELEBEK ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı margarin
- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç için:
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle derince bir kaseye sütü, mayayı ve toz şekerini koyup 10 dakika köpürmesi için bekleyin. Yoğurma kabına unu, mayalı karışımı, margarin, yumurta ve bir tutam tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde ettikten sonra üzerini nemli bir bez ile örtüp ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Bu esnada iç harcını hazırlamak için ayrı bir kaba gerekli malzemeleri koyup iyice karıştırın. Hamurunuz bıraktığınızın iki katına çıktığında mayalanma işlemi bitmiş demektir. Hamurdan cevizden az büyük parçalar koparıp pasta tabağı büyüklüğünde açın ve iç harcınızdan 1 yemek kaşığını ortasına koyup her yanına yayın. Rulo şeklinde sarıp karşılıklı uçlarını kıvrıp ters çevirin. Ortasında yaklaşık 2 cm lik bir boşluk kalacak şekilde karşılıklı kesin ve kestiğiniz kısımları dışa doğru kıvrın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin pişince Hamurunuz kelebek şeklini alacak.