



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE TAHİNLİ

MALZEMELER

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

1 su bardağı süt

1/3 su bardağı yağ

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı toz şeker

İç i için :

1 su bardağı tahin

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı ceviz iç i

YAPILIŞI

Mayayı şekerli ılık sütle ezin. Diğer tarafta unu derice bir kaba eleyin.

Ortasını açın, yağ, 1 yumurta, 1 yemek kaşığı toz şeker ve ezdiğiniz mayayı koyun. Yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Üzerini örterek hacminin iki katı olana kadar mayalandırın.

Mayaladığınız hamuru kolay açmak için 4 parçaya bölün. Yarım santim kalınlığında dört köşe açın. Üzerine şeker koyup, karıştırdığınız tahini her tarafına sürün.

Üzerine irice çekilmiş ceviz iç i serpiştirin. Rulo şeklinde bir kat sarın.

Baklava dilimi şeklinde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz üzerine susam serpin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

[ML® Tahinli Rulo Çörek için tıklayın](#)