



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ MİNİ ÇÖREKLER

3 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı ılık su
Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı tahin
Yarım su bardağı pekmez
Yarım su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Bir tutam tuz
Susam

Ilık suyu, şekeri ve sütü bir kaseye alın. İçine Pakmaya Yaş Maya'yı ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırarak mayayı eritin. 10 dakika mayalanması için bekleyin.

Unun yarısını hamur yoğurma kabına alın. Tuzu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp zeytinyağını ekleyin. Azar azar mayalı karışımı ilave ederek yoğurmaya başlayın. Kalan unu da yavaşça ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar bu işleme devam edin. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz.

Hamuru ikiye ayırın, üzerlerini streç folyo ile kapatıp oda ısısında yarım saat bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamurları tek tek un serpilmiş tezgahın üzerinde, oklava yardımı ile hazır yufkadan biraz daha kalınca açın.

Hamurun üzerine sırasıyla tahin-pekmez karışımı sürün, çekilmiş ceviz içi serpin.

Hamurdan iki parmak genişliğinde rulo şeklinde sarın. Yarım parmak yüksekliğinde de yuvarlak hamurlar kesin.

Hamurları yağlanmış, küçük bir dikdörtgen fırın tepsisine yan yana birleştirin. Üzerlerine susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin.

