



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ MUZLU RULO ÇÖREK

<https://www.bim.com.tr>

4 su bardağı Efsane un
250 ml Dost süt, 1+1/4 bardak
1 paket Efsane maya
1 tutam Rafine sofratuz
1 Bili Bili yumurta
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
2 çorba kaşığı Şafak toz şeker
İç harcı için:
10 çorba kaşığı Serel tahin
8 çorba kaşığı Şafak toz şeker
3 anamur muz
3 avuç Simbat ceviz
Üzerine sos için:
2 çorba kaşığı Dost süt
4 çorba kaşığı Serel tahin
6 çorba kaşığı Serel keçiyoynuzu pekmezi
1 tatlı kaşığı kavrulmuş Destan susam

4 su bardağı un, 1 tutam tuz, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 paket maya, 2 çorba kaşığı toz şeker, 1 yumurta ve 250 ml sütü geniş bir kâsede hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurup üzerini nemli bir bezle kapatıp 1 saat boyunca mayalamaya bırakın.
Mayalanan hamuru kâseden tezgâha alıp dikdörtgen şeklinde elinizle açın.
Ardından hamurun üzerine 10 çorba kaşığı tahin, 8 çorba kaşığı toz şeker, 3 avuç ceviz ve küp küp doğranmış 3 anamur muzunu ilave edip rulo şeklinde katlayın.
Hamuru on parçaya kesin ve bir kek kalıbına yerleştirin ve bu şekilde bir 15 dakika daha mayalanması için bekletin.
Mayalanan çöreği önceden ısıtılmış 200 derecelik fırının alttan ikinci rafında 45 dakika pişirin.
Hamur fırında pişerken üzerine sos için bir kâsede 6 çorba kaşığı keçiyoynuzu pekmezi, 4 çorba kaşığı tahin ve 2 çorba kaşığı sütü karıştırın.
Çörek fırından çıktıktan bir tabağa alın ve üzerine tahin pekmezli sosu gezdirin.
Son olarak üzerine 1 tatlı kaşığı kavrulmuş susamı üzerine serpince enfes çöreğiniz hazır.



© lezzetler.com tarif no:173123 • adı:Tahinli Muzlu Rulo Çörek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 11:24