



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN VE PEKMEZLİ ÇÖREK

Esra Özcan

4-5 su bardağı buğday unu
1 paket instant maya
1/2 su bardağı mısır yağı
1/2 su bardağı üzüm pekmezi
1/2 çay bardağı tahin
1 yemek kaşığı bal
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 -2 yemek kaşığı ceviz

Tüm malzemeler karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 30 dakika dinlendirilir. Şekil verilip 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.