



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RAMAZAN ÇÖREĞİ

2,5 su bardağı tahin
1 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
100 gr tereyağı
1 adet yumurta (sarısını üstü için ayırın)
1 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı susam

Bütün malzemeleri mikser kullanmadan karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ince bir şekilde yayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp ceviz veya susam sepeleyin. İsterseniz küçük turta kalıpları da kullanabilirsiniz. Sonra 180 derece fırında 30 dk kadar pişirip servis edin.

