



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO POĞAÇA

Mukadder İlleez

4 su bardağı un

Yarım su bardağı süt

Çay bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı

1 çay bardağı yoğurt

Yarım çorba kaşığı kuru maya

1,5 tatlı kaşığı toz şeker

İç malzeme:

1 su bardağı tahin

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz ve isterseniz biraz toz şeker

Üstü için:

Yumurta sarısı isterseniz biraz tahin sürebilirsiniz.

Yarım su bardağı sütün içinde kuru mayayı ve toz şekerini eritin. 15 dakika kadar kabarmasını bekletin. Un, yoğurt ve sıvı yağ ekleyin ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Eğer yoğurmak için gerekirse biraz ılık süt ekleyerek yoğurun. 30-35 dakika kadar mayalandırın. Mayalanan hamuru küçük bezeler haline getirin. Bu bezeleri unsuz bir şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açın. İçine tahini sürün cevizi serpin isterseniz birazda toz şeker serpin. Üstlerine yumurta sarısı sürün. (Benim tercihim üstüne biraz da tahin sürmek hatta çoğu zaman sadece tahin sürüp üstüne biraz da şeker serpiyorum). Önce hamuru rulo haline getirin sonra ucunu altına gelecek şekilde sarın. 45 dakika kadar daha bekletin. Kabaran hamurları 180 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişirin.