



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ SARMA ÇÖREK

- 2 adet ekmek hamuru (fırından)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çay bardağı tahin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Ekmek hamuru çok çabuk olsun diye hemen fırından alın. Çok da güzel oluyor ama hamuru kendim mayalasam dersanız, un, su ve mayayla hamur tutun. Kabarmasını bekleyin. Mayalanmış ekmek hamurunu yağlanmış zeminde ince bir hamur olarak açın. Üzerine yağı, tahini ve cevizi ekleyip elinizle hamura güzelce yedirin. Çekerek hamuru büyütün ve iki parmak kalınlıkta uzun şeritler halinde kesin. İki şeridi birbirine sarıp burgu şeklinde tepsie dizin. 200 derecede 40 dakika kadar fırında pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak ikram edin.

