



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ SARMA ÇÖREK

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

Un 1000 gr
Yaş maya 50 gr
Toz şeker 50 gr
Tuz 20 gr
Alba 100 gr
Yumurta 1 adet
Su 450-500 gr (Un cinsine göre değişir.)
Tahin 600-700 gr
Esmer şeker 250-300 gr

Unun ortası havuz gibi açtır, diğer malzemeler içine konur iki el ile karıştırılır, daha sonra un yedirilip yoğrulur 10-15 dakika sonra hamura şekil verme işlemi başlatılır.
Hamur merdane ile 1/2 cm kalınlıkta açılır, üstüne tahin sürülür ve toz şeker serpilir.
Hamuru sarmak suretiyle rulo haline getirilir. Derin dondurucuda dondurulur.
Donmuş hamur 3 cm gibi kalınlıkta kesilerek dilimlenir, yağlanmış silikon veya metal katıp içine oturtulur, mayaya gelince fırında pişirilir.
Ürün biraz soğuduktan sonra ters yüz eldir, kalıptan çıkarılır.

Not: Başka bir şekilde ise: Silikon kalıp içine, önceden 1 cm kalınlıkta kızartılmış şeker doldurulur, daha sonra dilimlenmiş hamur yerleştirilir, fırında piştikten sonra ters yüz edilir.

