



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ SUSAMLI ÇÖREK

1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı şeker
4 çorba kaşığı susam
Aldığı kadar un

Yoğurma kabın içinde yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağı ve şekerini iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek un ekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp önce yumurta akına ardından da susama bulayıp fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra ılık ya da soğuk olarak ikram edin.