



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ TABAK ÇÖREK

1 adet hazır hamur (fırından)

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 çorba kaşığı pudra şekeri

İçi için:

1 su bardağı tahin

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri için:

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Hazır ekmek hamuruna sıvıyağ ve pudra şekeri ilave edilir, kısa süre yoğrulur. Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça oklavayla tatlı tabağı kadar açılır. Tahin, sıvıyağ ve şeker bir araya getirilir ve iyice karıştırılır. Açılan hamurlara paylaştırılır. Hamur kenardan ortaya doğru toplanır ve üzerine parmak uçlarıyla bastırılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağ sürülür. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.