



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAHİNLİ TATLI EKMEK

- 3 su bardağı un (360 gr)
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (20 gr)
- 1 paket Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağı ılık süt (100 ml)
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tahin
- 3 çorba kaşığı fındık yağı (25 ml)

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık sütte eritip köpük köpük olana dek 15 dakika kadar bekletin. Unu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni, mahlebi ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Mayalı süt karışımını, pekmezi, yumurtayı, tahini ve fındık yağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapaklı bir kaba alın, kapağını kapatın. Oda ısısında 2 saat bekletin. Dinlendirdiğiniz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları avucunuzun içinde yuvarlayın. Her hamur topunu yağlanmış çukur bir fırın kabına, yan yana olacak şekilde birleştirerek yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha bekletin. İkinci kez dinlendirdiğiniz hamuru 190 dereceye ayarlı fırına verin. 25-30 dakika pişirin. Fırından alın, ılık ılık servis yapın.

