



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÜZÜMLÜ ÇÖREK

1 paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tane yumurta sarısı
5 orba kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
3 orba kaşığı tahin
3 orba kaşığı toz şeker
1 ay bardağı ceviz
1 ay bardağı üzüm
1 yumurta akı
1 su bardağı susam

Hamur malzemeleriyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Tezgaha alıp merdaneyle yarım parmak kalınlığında açalım. Üzerine tahin sürüp diğer malzemeleri serpiştirelim. Rulo sarıp 2 parmak kalınlığında dilimleyelim. Her dilimi önce yumurta akına sonra susama bulayıp tepsiye dik olarak dizip ısıtılmış 190 derece fırında pişirelim.