



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇÖREK

3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kuru maya
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
İçi için:
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı süt

Derin bir kabın içinde unu, yumurtayı, mayayı, şekerini harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için pekmez, tahin ve sütü karıştırın. Dinlenmiş hamurları merdaneyle açın. Erimiş tereyağını ve tahinli karışımı üzerine sürüp her yerine bulayın. Rulo yapıp uzun şeritler halinde çekerek uzatın ve gül gibi sarıp tepsiye dizin. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin.

