Aksaray tahinlisi

Tarifin tamamı

Malzemeler

440 g	Buğday unu 4¼ su bardağı
110 g	Tam buğday unu
200 g	Su 1 su bardağı
20 g	Şeker 4¾ çay kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
20 g	Kuru maya 1¾ yemek kaşığı
183 g	Zeytinyağı 1 su bardağı
50,7 g	Tahin ¼ su bardağı
206 g	Süt 1 su bardağı
203 g	Tahin 1 su bardağı
91,3 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
20 g	Tereyağı 1½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuru mayayı listedeki suyun bir kısmında çözün.
2. İki unu yoğurma kabına alın, ortasını açın. Süt, kalan su, tahin, şeker, tuz, yağ ve mayalı karışımı ekleyip iyice yoğurun. Hamur ele yapışmayınca üstüne nemli bir bez örtüp ılık bir yerde 30-40 dakika mayalandırın.
   30 dk
3. İç harç için tahini, zeytinyağını ve tereyağını karıştırıp pürüzsüz bir karışım yapın.
4. Mayalanan hamuru 6 eşit bezeye bölüp unlu tepsiye dizin, üzerini nemli bezle örtün. Her bezeyi mantı yufkası inceliğinde açın, iç harcın bir kısmını yayıp ucundan rulo sarın. Ruloları yan yana dizip 10-15 dakika dinlendirin.
   10 dk
5. Her ruloyu bir ucundan helezon gibi sarın, üstüne bastırıp 0,5-1 cm kalınlığında yağlanmış tepsiye dizin. Kalan iç harcı üzerlerine sürün, odun ateşinde ısıtılmış taş fırında 190-200 derecede üstü kızarana kadar pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 766 (Aksaray Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/aksaray-tahinlisi