TAHİNLİ RULO ÇÖREK

1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı yumuşak margarin
Yarım su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
İçi İçin;
4 çorba kaşığı tahin
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3 çorba kaşığı toz şeker
1 avuç kuru üzüm
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta beyazı, ılık süt, margarin, ayçiçek yağı ve pudra şekeri konur, iyice karıştırılır.
İçine bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu ve azar azar elenmiş un ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. 15 – 20 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç malzemesi olan tahin, ayçiçek yağı ve toz şeker pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır, kuru üzüm eklenir.
Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarlardaki bombeli kısımlar kesilerek dikdörtgen şekli verilir. Kesilen parçalar, açılan hamurun üzerine yerleştirilir.
Tahinli iç hamurun yüzeyine uçlarına taşırmadan yayılır ve düzgün şekilde rulo yapılır.
Rulo yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış küçük boy fırın tepsisine aktarılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
Tahinli rulo çörek ılıdıktan sonra bir parmak eninde dilimlenir, servise sunulur.

Not: Tahinin yoğunluğu değişebilir, bu nedenle iç malzemesine eklenen ayçiçek yağı miktarı az oranda eksiltilip, arttırılabilir.