



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİN SARMASI

- 4 adet yufka
- 1 ay bardağı tahin
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 ay bardağı kavrulmuş susam

Derin bir kabın içinde süt, tahin, yağ, şeker ve kıyılmış cevizi karıştırın. Yufkalardan birini serin ve üzerine bu karışımdan bir miktar sürün. Bir yufka daha üzerine koyup birlikte sarın. İnce ve sıkı sarılmasına dikkat edin. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine kavrulmuş susam serpin. Tüm tepsi dolunca kesip 200 derecede 40 dakika kadar pişirin. Fırından alıp servis tabaklarına dizip ikram edin.

