



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ VE CEVİZLİ RULOLAR

- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı ceviz içi
- 8 adet baklava yufkası
- 2 orba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 kahve fincanı Pakmaya Pudra Şekeri

Baklava yufkalarının aralarını fırça yardımı ile tahin sürün, Pakmaya Buğday Nişastası serpin ve en son olarak da ince çekilmiş ceviz içi serpin.

Yufkayı rulo şeklinde sarıp en fazla yarım parmak uzunluğunda rulolar kesin. Yağı kağıt üzerine yerleştirin.

Yufkaları önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika kızartın.

Pişen ruloları fırından alın, sıcakken üzerlerine isteğe göre Pakmaya Pudra Şekeri ve tarçın serpin.

