



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ AÇMA

Malzemeler:

2 adet yufka
1 su bardağı tahin
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı susam

Hazırlanışı:

Yufkanın birini açıp, üzerine yarım su bardağı tahini yayın. Ceviz ve tarçını karıştırıp, yarısını yufkanın üzerine serpin. Yarım su bardağı toz şekeri de serptikten sonra, ikinci yufkayı yayın. Geri kalan malzemeyi de bu yufkanın üzerine yerleştirdikten sonra yuvarlak rulo yapıp, kendi etrafında gül böreği gibi sarın. Üzerine çırdığınız yumurtayı sürüp, susam serptikten sonra, fırına verin. Not: Yufka yerine, evde hazırlayacağınız mayalı hamurdan da yufka açarak tahinli çöreği yapabilirsiniz.