



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAHİNLİ RULO

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tahin
1 adet yufka
Pudra şekeri

Yufka serildikten sonra ceviz ve pudra şekeri hariç tüm malzemeler karıştırılıp harç hazırlanır yufkanın üzerine sürülür. Yufka rulo yapıp 2 parmak kalınlığında dilim dilim kesilir üzerine tekrar harç sürülür ve 175° fırında 20 dakikada pişer çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.
