



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TAHİNLİ BÖREK

2 adet yufka
2 adet orta boy şeftali
2 çorba kaşığı tahin
1 çay bardağı şeker
1 kahve fincanı sıvıyağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Şeftaliler soyulur, minik küp şeklinde doğranır, tahin ve şeker ilave edilir, karıştırılır. İlk yufka serilir, yüzeyine sıvıyağ sürülür. İkiye katlanır, biraz daha yağ sürdükten sonra katlanan kısma şeftalili için yarısı, uzunlamasına bırakılır ve rulo yapılır. Kalan malzeme aynen hazırlanır. Rulolar 2 parmak kalınlığında kesilir, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan yağdan sürülür. 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcakken pudra şekeri serpilir.