TAHİNLİ DİLİMLER

2 adet yufka
1 su bardağı toz şeker
300 gram tahin
2 çorba kaşığı Pudra Şekeri

Bir yufkayı düz bir zemine serip üzerine tahinin yarısını sürün. Tahinin üzerine toz şekerin yarısını serpin. İkinci kat yufkayı üzerine yerleştirin. Üzerine kalan tahini sürüp toz şekeri serptikten sonra rulo haline getirin. Verev parçalar keserek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Servis tabağına aldıktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:91254 • adı:Tahinli Dilimler • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:29