



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TAHİNLİ KURU BAKLAVA

- 1 paket hazır baklavalık yufka
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı şeker
- 1 tane yumurta beyazı
- 1 çay bardağı susam
- 1 tatlı kaşığı yağ

Hazır baklavalık yufka tezgaha genişçe açılır tahin sürülür azar azar her yerine şeker atılır. Yufka rulo şekilde sarılır, rulo yufka yan yan kesilir. Yumurta beyazı sürülür susam atılır. Yağlanmış tepsiye dizilir sadece 15 dk pişirilir.

---