



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLAVA YUFKASINDAN TAHİNLİ RULO

Yarım paket hazır baklavalık yufka  
1 su bardağı tahin  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı eritilmiş margarin  
1 çay bardağı toz şeker  
300 gr dövülmüş ceviz içi  
Üstü için; 100 gr pudra şekeri

Tahin, şeker ve yağ karışımlarını derin bir kaptaki karıştırıyoruz. Hazır baklava yufkamızdan geniş tarafı önümüzde olacak şekilde alıyoruz. Karıştırdığımız harcı yumurta fırçasıyla ince bir tabaka halinde sürüyoruz. 2. yufkayı üstüne koyuyoruz harcımızı tekrar sürdükten sonra cevizimizi serpiyoruz. Alt kısmından başlayarak sıkı bir şekilde sararak rulo haline getiriyoruz. 3 parmak aralıklarla kesiyoruz. Kestiğimiz parçaları tepsiye diziyoruz. (karışımımız yağlı olduğundan tepsimizi kesinlikle yağlamıyoruz.) Bu şekilde tepsimiz doluncaya kadar aynı işlem devam eder. 200 C lik fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Pudra şekeri serpilerek servis yapılır.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 27.12.2014