



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALLI TAHİNLİ SARMA

[www.nefissofra.com](http://www.nefissofra.com)

3 Yufka  
1 su bardağı Bal  
1,5 su bardağı Tahin  
1 su bardağı dövülmüş Fındık veya Ceviz  
1 tatlı kaşığı Mahlep  
1 Yumurta sarısı  
1/2 su bardağı Pudra şekeri

Porselen tabağın içinde yumurta sarısı hariç, bütün malzemeleri kaşıkla karıştırın. Birinci yufkayı masanızın üzerine açın. Hazırladığınız karışımın üçte birini yufkanın her tarafına sürün. İkinci yufkayı bunun üzerine yayın..Karışımı bu yufkanın üzerinden sürün. Üçüncü yufkayada aynı işlemi uygulayın.Yani 3 yufkayıda üstüste koymuş oluyorsunuz. Yufkanın ortasından bıçakla kesin Yarım yufkayı, yuvarlak kısımdan başlayarak rulo şeklinde sarın. Öteki yarım yufkayıda aynı şekilde sarın. Sardığınız ruloyu 5er cm. aralıkla verev şeklinde kesin. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında, 175 dercede pişirin. Fırından çıkınca sarmaların her tarafını pudra şekerine bulayın.

[ML® Ballı Çörek için tıklayın](#)

---