



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN TAHİNLİ RULO

3 adet hazır yufka
1 su bardağı toz şeker
9 çorba kaşığı tahin
100 gr. margarin
1 su bardağı ceviz
Şurup için;
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Tahin, eritilmiş margarin, şeker, ceviz karıştırarak iç hazırlanır. Yufkalar ortadan iki parçaya kesilir, hazırlanan iç düzgün bir şekilde fırçayla yufkalara sürülür, yuvarlak kısmından sıkı sıkı sarılarak rulo yapılır, 2 parmak kalınlığında kesilir.

Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir, sıcak tatlıya sıcak şurup gezdirilir.