



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TAHİN TATLISI

1 orba kaşığı sıvıyağ
5 su bardağı un
Yeterince su
Tuz
İ için:
1/2 paket katıyağ
3 orba kaşığı tahin

Unu bir kaba alın. Tuz ilave edip, azar azar su ekleyerek yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak bezeler yapın, ilk bezeyi un ile mantı hamuru kalınlığında açın. Üzerine tahin ve eritilmiş yağ sürün. Rulo yapın. Ruloğu kendi etrafında döndürerek sarın. Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayın. Buzdolabında yağının donması için bir süre bekletin. Açıkta kalan ucunu içe doğru döndürün.