KOLAY TAHİNLİ RULO

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tahin
1 adet yufka
Pudra şekeri

Yufka serildikten sonra ceviz ve pudra şekeri hariç tüm malzemeler karıştırılıp harç hazırlanır yufkanın üzerine sürülür. Yufka rulo yapılıp 2 parmak kalınlığında dilim dilim kesilir üzerine tekrar harç sürülür ve 175° fırında 20 dakikada pişer çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir.

© lezzetler.com tarif no:3213 • adı:Kolay Tahinli Rulo • gönderen:Cansu • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:59