



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ ÇITIR RULO

2 adet yufka (baklavalık yufka çok daha iyi olur)

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı tahin

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Şeker, tahin ve cevizleri bir kaptaki karıştırın.

Daha sonra tezgahın üzerine sermiş olduğunuz yufkanın bir yarısına hazırladığınız harcın yarısını sürüp rulo şeklinde sarın. Diğer yufka için de aynı işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız ruloları yaklaşık 5'er cm kalınlığında dilimleyerek yağlamış olduğunuz fırın tepsisine dizin.

Önceden 180 dereceye ayarlamış olduğunuz fırında 20-25 dk kadar pişirin.
