



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ CEVİZLİ RULO

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı ince kıyılmış ceviz
- 1 Şu Bardağı yoğurt
- 3,5 Su Bardağı un
- 6 Yemek Kaşığı tahin
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz

Sana, yoğurt, un, kabartma tozu, tuz ve yumurta akını karıştırıp yoğurun. Elde edilen hamuru iki eşit parçaya bölüp oklava ile açarak poğaçha hamuru kalınlığında inceltin. Üzerine tahinin yarısını sürün. Cevizin de yarısını serpin ve rulo şeklinde sarıp bir bıçak yardımıyla kesin. Hafif Sanalanmış tepsiye dizin. Hamurun diğer yarısına da aynı işlemi kalan tahin ve cevizle uygulayın. Ayırdığınız yumurta sarısını sürüp ısıtılmış fırında pişirin.