



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ RULO TATLI

Fatma Yıldız

Baklavalık yufka
100 gr kadar tahin
1 kase toz şeker
1 kase ceviz
3 çorba kaşığı tereyağı
Üzerine serpmek için:
Pudra şekeri

Tereyağını eritip bir kaseinin içinde tahin ile karıştırın. Baklava yufkasını tezgaha serin. Üstüne tahin ve tereyağını sürün. Daha sonra bir avuç kadar toz şekeri yufkanıza serpin. Üstüne ceviz serpin. 2.kat yufkayı serin. Tekrar tahin sürün toz şeker ve ceviz serpin. 3.kat yufkayı serin. Tekrar tahin toz şeker ve ceviz ekleyin. Yufkayı rulo haline getirin. Verev (çapraz) şekilde kesin. Fırın tepsisine alın. Fırın tepsisindeki baklavalık yufkalarınızın üzerine tereyağ sürün. 180 derecede üstü pembeleşene kadar pişirin.

