



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ CEVİZLİ TATLI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Yemek Kaşığı Tahin  
100 Gr. Margarin  
1 Su bardağı ceviz  
1 Adet kabartma tozu  
1 fiske tuz  
1 limon rendesi  
4 Su Bardağı Un  
Nişasta  
ŞERBETİ İÇİN:  
2 Su Bardağı Toz Şeker  
1,5 Su Bardağı Su  
Limon

4 Su bardağı unu bir kaseye koyarız içine 1 Adet yumurta, 1 Fincan tahin, 100 gram margarin, 1 Su bardağı ceviz, Kabartma tozunu karıştırıp hamur haline getirip, 5 dakika dinlendirilir. Hamur oklava ile açılır, kolay açılması için az miktarda sıvı yağ kullanılır, açılan hamur rulo yapılır ve baklava dilimi şeklinde kesilir.

Yağlanmış tepsiye dizilir ve fırında 170 derecede 20 dakika pişirilir.

Diğer tarafta 2 Su bardağı toz şeker, 1.5 Bardak Su ve limon suyu ile kaynatılır, soğuyan şerbet dökülür. Servise hazırlanır.