



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇITIR BÖREK

Tülin Çekmecelgil

1 kilo baklava yufkası

1 bardak tahin

½ bardak sıvı yağ

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Tahin ve sıvı yağı karıştırın. İki adet baklava yufkasını tezgaha serip fırça yardımıyla tahinli karışımdan sürün. Üzerine 1,5 yemek kaşığı kadar toz şeker ve iki yemek kaşığı kadar çekilmiş cevizi her tarafına serpiştirin. Yufkanın geniş tarafından sıkı rulo yapın. Keskin bıçakla önce ikiye sonra her parçayı tekrar ikiye veya daha küçük istiyorsanız üçe kesip hafif yağlanmış tepsiye alın. Ruloların üzerine fırça yardımıyla su sürüp 170 derecede altı üstü kızarıp ktır ktır olana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın. Daha tatlı olmasını arzu ederseniz şeker miktarını artırabilirsiniz.

