



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ ÇITIR

6 ÇORBA KAŞIĞI SIVIYAĞ  
6 ÇORBA KAŞIĞI TAHİN  
8 ÇORBA KAŞIĞI TOZŞEKER  
2 ÇORBA KAŞIĞI SÜT  
1,5 ADET YUFKA  
6 ÇORBA KAŞIĞI KİYILMIŞ FINDIK VEYA CEVİZ  
ÜZERİNE:  
2 ÇORBA KAŞIĞI TAHİN  
2 ÇORBA KAŞIĞI TOZŞEKER

Sıvıyağı tahini, tozşeker ve 2 çorba kaşığı sütü bir kabın içinde iyice çırpalım. 1 yufkayı, temiz bir zemin üzerine sererek yarıdan keselim. 3 adet yarım yufkanın üzerine tahinli malzemeyi pay ederek sürelim. Üzerlerine kıyılmış fındık veya ceviz serpelim. Yufkaları ayrı ayrı rulo yaparak saralım. Ruloları 10 cm aralıklarla keselim. Kestiğimiz parçaları kendi etrafında döndürerek şekillendirelim ve yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerlerine 2 çorba kaşığı tahin ve toz şeker serpiştirelim. Isıtılmış 200 derece fırında, altları ve üstleri hafifçe kızarana dek pişirelim. Sonrasında fırından çıkarıp soğutalım servis yapalım.