



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇITIRLAR

İsmet Erten

3 adet yufka
1 su bardağı tahin
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay bardağı toz şeker
Sıvı yağ

Yufkaları ortadan ikiye bölün ve üzerine tahin sürüp şeker ve cevizi serpin. Yuvarlak tarafından başlayarak rulo yapın. İstediğiniz büyüklükte dilimleyerek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine sıvı yağ sürüp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yufkaların rengi hafif kahverengi olana kadar (20-25 dk) fırınlayın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

