



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAHİNLİ ÇİTİR TATLI

2 adet yufka
250 gr. haşhaş
6 yemek kaşığı tahin
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Öncelikle haşhaş, tahin, şeker ve yağı güzelce karıştırıp iç harcını oluşturalım. Ardından ilk kat yufkamızı serip harcımızın yarısını eşit bir şekilde yufkaya yayalım. İkinci kat yufkayı da serip yine aynı şekilde harcımızı yayalım ve saralım. Dilerseniz 12, dilerseniz 16 parçaya bölebilirsiniz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye yerleştirdiğimiz börekleri üstüne yumurta sarısını da sürdükten sonra pişirelim.