



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÇİTİR RULO

- 8 yaprak baklava yufkası
- 1 su bardağı tahin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 0,5 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 15 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı çekilmiş fındık
- 1 su bardağı pudra şekeri

Tahini yağ ile iyice karıştırın bir kar yufkanın üstüne fırçayla tahin sürün ve 1 yemek kaşığı şeker serpin ve 1 yemek kaşığı da cevizli fındıktan serpin ikinci katıda aynı işlemi yapın kenarları sıkı sıkı sarıp bıçakla dilimleyin dilimleri tek lokmalık boyutlarda yaparsanız daha iyi olur yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin diğer yufkalara da aynı işlemi yapın üzerine yağ sürün 180 dereceli fırında kızarana dek pişirin soğuduğu zaman üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.