



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ ÇÖREK

- 1 adet yufka
- 1 su bardağı tahin
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 3 kahve fincanı ceviz içi
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı susam

Yufkayı düz bir zemine serin. Yufkanın yarısına yarım su bardağı tahini yayın. Üzerine 1 kahve fincanı şekeri serpiştirin. Cevizin yarısını da eşit miktarda serpiştirin. Yufkayı ikiye katlayın (boşta kalan kısmı tahinli kısmın üzerine gelecek şekilde). Kalan tahin, ceviz ve şekeri de katladığınız yufkanın üzerine yayın. Yufkayı beş parmak eninde ve 20-25 cm uzunluğunda olacak biçimde yanlardan katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Susam serpin. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyip, servis yapın.

