



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ

3 su bardağı un
Ceviz büyüklüğünde yaş maya
Bir tutam tuz
1 su bardağı ılık su
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı toz şeker

Mayayı ılık suda kesme şekerle eritin. Un ile karıştırın. Hazırladığınız hamuru orta boy bir tepsi büyüklüğünde açın. Üzerine fırçayla tahin sürün ve şekeri serpin. Katmerlenmesi için yufkanın ortasından delik açın. Ortasından parmağınızı geçirip yufkayı dışa doğru rulo biçiminde katlayın. Daha sonra, rulo haline gelen hamuru tekrar elinizde yoğurup hamur şekline getirin. 15- 20 dakika dinlendirin. Yeniden tepsi büyüklüğünde açın. Alüminyum folyoya yayın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

