



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HAMUR TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 ay bardağı tahin
1 ay bardağı sıvı yağ
250 Gr. Margarin
3 Yemek Kaşığı Yoğurt
1 Adet Yumurta
1 Paket Kabartma Tozu
Aldığı kadar Un
1 ay Kaşığı tuz
ŞERBETİ İÇİN;
3 Su bardağı Şeker
3.5 su bardağı Su
Yarım Limon

1 adet yumurta, margarin, yoğurt ve tuz yoğrulur.
Daha sonra ceviz, tuz ve un eklenir tekrar yoğrulur, tepsiye el ile yaydırılır.
180 derece ısıllı fırında pişirilir.
Üzerine hazırlanan şerbet soğuk olarak hamur ılık şekilde dökülür.
Servise hazırlanır.

