



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KİTİR ÇÖREK

9 adet baklavalık yufka
1 - 1,5 su bardağı tahin
1 çorba kasesi ceviz veya fındık
6 çorba kaşığı toz şeker
Pudra şekeri (üzerini süslemek için)
50 gram yağı

Cevizi rondo yardımıyla biraz iri olacak şekilde çekin. Baklavalık yufkaların üç tanesini üst üste koyun. Tereyağını bir tavada eritin. En üstteki yufkaya iki veya üç çorba kaşığı kadar tahin ve eritilmiş tereyağı koyup bir fırça yardımıyla her tarafına sürün. Üzerine ikişer çorba kaşığı toz şeker ve ceviz içini her tarafına eşit şekilde serpin. Yufkayı rulo şeklinde sıkıca sarıp verev şekilde altı parçaya bölün. Diğer yufkaları da üçer üçer üst üste koyup aynı işlemleri tekrarlayın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin ve 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri serpin.