



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO ÇÖP ŞİŞ (MİLFÖY)

4 adet milföy hamuru

4 çorba kaşığı tahin

2 çorba kaşığı şeker

Milföy hamurları yumuşayınca tezgahın üzerine koyup bir parmak genişliğinde keselim. Üzerine fırça yardımıyla bol bol tahin sürelim.

Rulo şekilde saralım. Sararken sürdüğümüz tahinin fazlası kenarlardan taşar.

Rulo şekilde sardıktan sonra kürdan batıralım ve tahinli kısımlarını şekere bu bulayalım.

Tepsiye dizip 170 derece fırında kızarana kadar pişirelim

