



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO (HAZIR YUFKA)

<https://www.elele.com.tr>

- 1 yufka
- 1 ay bardağı tahin
- 2 orba kaşığı toz şeker
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı dövölmüş ceviz
- 1 fincan pudra şeker

Yufkayı yayın, üzerine sırayla zeytinyağı ve tahin sürö, şeker ve ceviz serpin. Yufkayı ikiye bölün. Yarım yufkaları yuvarlak kenarlarından düz kenarlarına doğru 2 parmak eninde katlayarak sarın. 2 şerit elde edin. Şeritleri, baklava dilimi gibi verrev keserek tepsiye dizin. 150 derece sıcaklıktaki fırında üstü kızartılmadan pişirin. Üzerine pudra şeker serp

