



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO KURABIYE

2 su bardağı un
3 orba kaşığı şeker
1 yumurta
50 gr. tahin
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 ay bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı tereyağı

Un, yumurta, şeker, sıvı yağ ve tereyağını karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve tahini ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Hamuru, üzerine nemli bez örterek 15 dakika dinlendirin. Hamuru yufka şeklinde açıp rulo yapın ve bir parmak kalınlığında kesip yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında pişirin.