



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO KURABIYE

1 su bardağı pudra şekeri

Un

2 adet yumurta

1 su bardağı ceviz içi

250 Gr Sana Hamurışı

Susam

Oda sıcaklığındaki sana hamurışı margarin una iyice yedirilir kalan malzemeler sıra ile konularak kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edilir hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapıp merdane ile dikdörtgen açılır tahin tozşeker ve ceviz ile hazırlanan iç harçtan konulup rulo yapılır ve iki parmak genişliğinde kesilir ve önce yumurta akına sonra susama batırılır yağlanmış fırın tepsisine dizilip önceden ısıtılmış 180 derece fırında susamlar kızarıncaya kadar pişirilir ve servis edilir.