



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ RULO KURABIYE

Yarım paket margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
İçi için:
1 ay bardağı tahin
1 orba kaşığı toz şeker

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve yumurta parmak uçlarıyla mıcıklanır. Üzerine kabartma tozu ve un eklenir, ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur iki parçaya ayrılır. Merdaneyle kare şekilde açılır. Üzerine tahinli, şekerli karışımın yarısı sürölür, rulo yapılır. Diğ er parça da aynen yapılır. Keskin bir bıçakla 1 parmak eninde kesilir. Dikey olarak yağlanmış tepsiye dizilir. Önc en ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.