



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ RULO

200 gr. margarin – erimiş

½ su bardağı sıvı yağ

½ su bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

5 su bardağı un

1 yemek kaşığı şeker

İçi için:

2 su bardağı çekilmiş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 su bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı tahin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

İç harç için; olan tüm malzemeleri bir kaptaki iyice karıştırıp kenara alın.

Un ve kabartma tozunu elekten geçirin, şekeri ekleyin ve karıştırın ardından ortasına bir çukur açın ve erimiş margarin, sıvıyağ ve yoğurdu koyup iyice yoğurun. Hamuru 10- 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

Hamur dinlendikten sonra ikiye bölün bir parçayı iki pişirme kağıdı arasında dikdörtgen olacak şekilde ince açın. Üstteki kağıdı kaldırın ve hamurun tamamını tahinli harç ile kapladıktan sonra rulo yapıp 2 parmak kalınlığında kesin.

Diğer hamuru da aynı şekilde hazırladıktan sonra pişirme tepsinine alın üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

