



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO

2 adet yufka
2 ay bardađı tahin
2 ay bardağı tozşeker
1/2 su bardađı ceviz içi
1/2 çay bardağı sıvıyağ

1 adet yufkayı, tezgahın üzerine serelim.
Tahini ve sıvıyağını karıştırıp, bir fırça yardımıyla yufkanın üzerine yeterince sürelim.
Tozşekeri ve dvdğmz cevizi karıştırıp, tahinli yufkanın üzerine yeterince serpelim.
Yufkayı rulo şeklinde sarıp, iki parmak genişliğinde keselim.
Kesik kısımları üste gelecek şekilde, önceden yağladığımız tepsiye dizelim.
Aynı işlemi diğer yufkaya da uygulayalım.
Önceden ısıttığımız fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.
Piřince fırından çıkartıp, soğuyunca servis yapalım.

Not: Arzu edenler, ceviz ve tozşekerin içine tarçın da katabilirler.
