



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı yumuşak sana hamurışı
- 0,5 Su Bardağı ılık süt
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı susam
- 4,5 Su Bardağı un
- 1 Paket toz maya
- 1 Su Bardağı harcı için toz şeker
- 2 Su Bardağı ılık su
- 1 Su Bardağı tahin

Unu eleyip maya ile karıştırırız 1 yemek kaşığı şeker sana ve ılık su ekleyip yumuşak bir hamur yoğururuz ılık bir ortamda 40-50 dakika bekletiriz tahin şeker ve sütü karıştırırız hamuru 12 eşit parçaya ayırırız her birini unlanmış zeminde 2-3 mm kalınlığında açarız üzerlerine tahinli karışımdan sürüp rulo şeklinde sararız ve ruloları kendi etrafında sarıp yağlanmış tepsiye dizeriz yine ılık bir ortamda 30 dakika kadar bekletip üzerlerine kalan tahinli karışımı süreriz sonra üzerlerine susam serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişiririz.