



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO

200 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı tuz
80 gr pudra şekeri
0,5 Çay Bardağı susam
2 Adet yumurta
100 gr ceviz
0,5 Su Bardağı tahin
500 gr un

Un margarin 1 yumurta ve tuzu karıştırıp iyice yoğurun tezgahı unlayıp hamuru merdaneyle yuvarlak açın ve tahini üzerine sürün hamur fazla kalın olmayacak ceviz ve pudra şekerini harmanlayıp tahin sürdüğünüz hamurun üzerine serpiştirin rulo şeklinde sarıp 1,2 parmak genişliğinde kesin önce 1 yumurtanın sarısına sonra susama batırıp yağlanmış tepsiye aralıklı dizin 180 dereceli fırında kızarıncaya kadar 15 20 pişirin ılık servis yapın.