



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ RULOLAR

6 Adet Baklava Yufkası
1/2 Su Bardağı Tahin
50 g Tereyağı
1/2 Su Bardağı Toz Şeker
3 Çorba Kaşığı Dövmüş Ceviz İçi
İsteğe Bağlı Pudra Şekeri

Yufkaların üç tanesini, aralarına eritilmiş tereyağını sürerek üst üste yerleştirelim. Üzerine tahin gezdirdikten sonra toz şeker ve ceviz içi serpiştirelim. Uç kısımdan başlayarak sıkıca rulo şeklinde saralım. Ruloları yağlı kâğıt serili tepsiye dizelim. Üzerlerine tereyağı sürelim ve 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirelim. Üzerine pudra şeker serpiştirerek servis yapalım.