



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ TATLI BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı tahin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 çay bardağı şeker
1 su bardağı kuru üzüm
1 adet yumurta akı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Tahin, sıvı yağ, şeker karıştırılır. Yufka tezgaha serilir. Yüzeyine tahinli harcın yarısı yayılır. Üzerine üzümün yarısı serpilir. Fazla sıkı olmayan rulo yapılır. Bıçakla 2 parmak eninde kesilir. Kalan malzemeyle de aynı işlemler tekrarlanır. Börekler yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.