



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ TATLI

1 paket margarin
½ çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz
3 kaşık yoğurt
3 kaşık tahin
1 Adet yumurta
Vanilya
Kabartma tozu
Yeterince un

Bütün malzemeler yoğrularak çok yumuşak olmayan bir hamur elde edilecektir. Elde edilen hamuru yağlanmış tepsiye bastırarak yerleştirin. Daha sonra kare kare kesip üzerlerine çatal yardımıyla şekil verin. 200 dereceli fırında 45-50 dk. pişirerek tatlıyı pişirin. Tatlıyı soğutun, üzerine şurubu sıcak dökün. İstenildiği takdirde hindistancevizi serpilebilir.