



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ VE CEVİZLİ TATLI BÖREKLER

- 3 adet baklavalık yufka
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Yufkaların her katının üzerine tahin sürün, ceviz içi, Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası ve tarçını serpin. Yufkaları dikkatlice rulo şeklinde sarın ve ikişer parmak eninde dilimler halinde kesin. Dilimleri yağlı kağıdın üzerine dizin.

200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

Sıcak veya ılık servis yapın. İsteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpebilirsiniz.

