



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ YUFKA SARMASI

2 adet yufka
2 adet piyazlık doğranmış soğan
1 çorba kaşığı çörek otu
½ demet maydanoz
100 gr. lor
1 kahve fincanı sıvıyağı
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı KOSKA Tahin

Yufkayı yayın. Sıvıyağ ve su karışımı ile yağlayın. 2 ucunu tam ortada birleştirip yanlardaki iki ucunu da ortaya getirerek kare şekli verin. Soğanları bir kahve fincanı suyla ateşte pişirelim. Hiç suyu kalmayınca ateşten alalım. İçine tahin, maydanoz, çörek otu ve loru koyup karıştırın. Teflon tavayı pişirme spreyi ile yağlayın. Hazırladığınız hamuru arkalı önlü kızartın. Bir kenarına hazırladığınız içten koyup sıkı rulo yapın ve servis edin.

