



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ YUFKA TATLISI

3 adet yufka
8 yemek kaşığı tahin
100 gram margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Birkaç damla limon

Şerbeti için derin tencereye şeker ve suyu koyup kaynatın. Şerbet kıvamına geldikten sonra birkaç damla limon suyu koyup, şerbeti kestirin.
Sos için bir kâsenin içinde erimiş yağı ve şekerini iyice karıştırın. Şeker eridikten sonra tahini ekleyip karıştırın. En son sosun içine iri çekilmiş cevizi ilave edip karıştırın.
Yufkaları üst üste koyup, ortadan ikiye katladıktan sonra, kenarlarını kesin. Yarım yufkanın üzerine harçtan koyup, bir fırça yardımıyla yayın. Geniş tarafından başlayarak harçlı yufkayı rulo olarak sarın.
Ruloları baklava şeklinde kesip, yağladığımız tepsiye dizin. Kızarıncaya kadar pişirin.
Sıcak tatlıya soğuk şerbeti gezdirerek dinlendirin.
