



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ YUFKA TATLISI

9 orba kaşığı tahin,  
yarım su bardağından biraz fazla süt,  
3 adet yufka,  
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz içi,  
5 orba kaşığı eritilmiş margarin.  
şerbeti için:  
2.5 su bardağı şeker,  
2.5 su bardağı su,  
yarım limon

Tahini sütle karıştırarak inceltin, inceltilmiş tahini, bir kaşıkla düz bir zemine açtığınız yufkanın üzerine gezdirek yayın. Tahinin yufkanın her yerine eşit miktarda dağılmasını sağlayın. Ceviz iini, tahinli yufkanın üzerine serpiştirin. Yufkayı rulo şeklinde yuvarladıktan sonra üç parçaya bln. Aynı işlemi diğer iki yufka içinde tekrarlayın. Ruloları, tereyağının bir bölümü ile yağlanmiş fırın tepsisine aralarında hiç boşluk kalmayacak şekilde sıralayın. Tatlıların zerine çatalla delikler açın ve kalan eritilmiş tereyağını yufkaların üzerinde gezdirin, önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirin. Tatlının şerbeti için şeker ve suyu kaynatın. İndireceğinize yakın limon suyunu ilave edin. Tatlının zerine dökmeden önce soğutun. şerbeti, yufkalı tahinli tatlının üzerine bir kepçeyle dökerek tamamının çekmesini sağlayın. Ruloları istediğiniz büyüklükte keserek, üzerine dövülmüş ceviz serpip servis yapın.