



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKADAN TAHİNLİ ÇÖREK

- 1 adet yufka
- 1 su bardağı tahin
- 2 kahve fincanı tos şeker
- 3 kahve fincanı ceviz içi
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı susam

Yufkayı düz bir zemine serin, yufkanın yarısına yarım su bardağı tahini yayın. Üzerine 1 kahve fincanı şeker ve cevizin yarısını eşit miktarda pişirin. Yufkanın boşluğunu tahinli kısmın üzerine katlayın. Kalan tahin, ceviz ve şekeri aynı şekilde katladığımız yufkanın üzerine yayın. Yufkayı 5 parmak eninde ve 20-25 santim uzunluğunda olacak biçimde yanlardan katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpip 200 derece fırında pişirelim. Dilimler halinde kesip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tahinli Rulo Çörek için tıklayın](#)

---