

Tahinli Kuru Baklava

Malzemeler

15 lik baklava yufkasi

1 kase tahin

Ceviz veya findik(ben ikisinide karistirdim)

1 su bardagi siviyağ

Toz seker

Yapilisi

Ilk olarak bir kase tahinle bir bardak siviyağı karistirin.Ayrı bir yerde ceviz ve toz sekeri harmanlayin.Bir tek bu seker oldugu için sekeri bol koyun.Baklava yufkalarını 2?ser katli olacak şekilde ayirin.

Tahinli karisimi 2 kat halindeki baklava yufkasinin uzerine dokun ve her yerine surun.

Ogutulmus ceviz ve toz sekeri serpin ve siki siki rulo seklinde sarin.Daha sonra verev olacak şekilde kesip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Onceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pisirin. Uzerine pudra sekeri serpip servis edebilirsiniz