

Tahinli Lokmalar

Malzemeler

9 adet baklava yufkasi

2 yemek k. tereyagi

2 su b. tahin

1 su b. toz seker

3 su b. iri cekilmis ceviz

Uzeri icin;

Pudra Sekeri

Yapilisi

Tereyagini eritin.

Ilk yufkayi tezgaha serip her yerini yaglayin ve ikinci yufkayi uzerine serin.

Onun da her yerini yaglayip 3. Yufkayi uzerine serin.

Serdiginiz bu son yufkanin uzerine her yerine olacak sekilde firca ile tahin surun.

Uzerine toz seker serpin ve ceviz doseyin.

Uzun kenarindan rulo yapip 2 parmak genisliginde verev kesin.

Tum malzeme bitene kadar ayni islemi tekrarlayin.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine doseyip 200 derece kizarincaya kadar pisirin.

Dinlendikten sonra uzerine pudra sekeri serperek ya da sade olarak servis yapin.