

Tahinli Rulo

Malzemeler

9 adet baklava yufkasi
Ortalama 60 gr. tereyagi
1 cay bardagi toz seker
1 cay bardagi tahin
1 cay bardagi ince dovulmus, rendelenmis ceviz
Uzeri icin pudra sekeri

Yapilisi

Oncelikle tere yagini bir cezvede eritip sogumaya birakalim. Firini 180 dereceye ayarlayalim.

Tezgahin ustune baklava yufkanizi serip sogumus tere yagini fircayla her tarafina gelecek sekilde surelim. Ustune bir kat daha koyup ayni islemi yapalim.

Ucuncu kata da ayni islemi yapip kasigin tersiyle tahini surelim. Her tarafi tahinleyince, yine her tarafa gelecek sekilde toz seker serpelim. Bu orta derecede tatli oluyor. Daha tatli olsun isterseniz toz seker miktarini arttirabilirsiniz.

Yufkanin uzun kenarina cevizi sira halinde koyup yufkayi rulo yapalim. Yarim parmak kalinliginda seritler kesip yagli kagit serdigimiz tepsiye dizelim. Diger 3+3 yufkaya da ayni islemi uygulayip kesip tepsiye dizelim. Iyice kizarincaya kadar pisirelim (ortalama 15 dakika) Sicakken ustune bol pudra sekeri serpelim. Sicak, ilik hatta ertesi gunu servis edebilirsiniz :)

Afiyet bal seker olsun..