



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

VİŞNELİ TAHİNLİ TATLI



2 adet yufka
1 su bardağı tahin
1 su bardağı şeker
1 kase vişne
zeri için:
1 adet yumurta
1 orba kaşığı toz şeker

- # İlk yufka alınır ve serilir. zerine önce yarım su bardağı tahin gezdirilir.
- # zerine yarım su bardağı şeker serpilir. Kare olması için yufkanın kenarları kesilir ve üzerine konur.
- # ekirdeğı çıkarılmış vişnelerin yarısı serpilir.
- # Dikkatli bir şekilde sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # zerine çırpılmış yumurta sürülür. Yarım orba kaşığı şeker serpilir.
- # Rulo bıçakla 3 parmak eninde dilimlenir. Diğer yufkada aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye sıralanır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Tahinin içerdiği yağ nedeniyle bu tatlıda ayrıca yağ kullanılmaz.