



Dessert Aux Tahini Et Aux Cerises

Vişneli Tahinli Tatlı



2 feuilles de pâte filo
1 tasse tahini
1 tasse de sucre
1 bol de cerises
Pour la surface :
1 œuf
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

- # Étalez la première pâte sur la table. Versez $\frac{1}{2}$ tasse de tahini dessus.
- # Saupoudrez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, coupez les parties arrondis de la pâte pour former un carré.
- # Saupoudrez la moitié des cerises dénoyautés.
- # Faites un rouleau pas trop serré.
- # Mettez des œufs fouettés au dessus. Saupoudrez $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de sucre.
- # Coupez le rouleau en 3 morceaux. Préparez l'autre pâte de la même manière. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.
- # Servez tiède.

N-B ; On n'utilise pas d'huile supplémentaire en raison de l'huile que contient le tahini.