



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## 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 ½ tasse de tahini dessus.
- # Saupoudrez ½ tasse de sucre, coupez les parties arrondies de la pâte pour former un carré.
- # Saupoudrez la moitié des cerises dénoyautées.
- # Faites un rouleau pas trop serré.
- # Mettez des oeufs fouettés au dessus. Saupoudrez ½ 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.