



## Rullo con Tahin

Tahinli Rulo Çörek



1 bicchierino olio di girasole  
1 cucchiaio di margarina  
Mezzo bicchiere di latte fresco  
1 albume d'uova  
1 cucchiaio di zucchero semolato  
1 bustina di lievito in polvere  
3 bicchieri di farina  
Per interno ;  
4 cucchiali di tahin  
1 cucchiaio olio di girasole  
3 cucchiali di zucchero  
1 manciata d'uova secca  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova

# Nella ciotola da impastare si mettono albumi uova, latte ,margarina, olio di girasole e zucchero semolato si miscelano.

# Poi dentro si raggiunge lievito in polvere e farina finchè per avere un impasto mezzo morbido. E si lascia a riposo circa per 15 - 20 minuti.

# In questo momento si prepara i materiali per interno per questo olio di girasole, zucchero e tahini si miscelano bene dopo si aggiunge uva secca.

# E impasto riposato si mette sul tavolo farinato e si apre dimensione del piatto. Poi si dà la figura di rettangolo. Poi i pezzi tagliati si rimettono sopra dell'impasto.

# La miscelata preparata si mette bene sopra del impasto aperto. E si fa il rullo perfetto.

# Poi i panini preparati si filano nel vassaio oliato, alla sopra si mette dalla miscelata preparata dal tuorlo d'uova.

# Poi il vassaio oliato si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano i panini finchè si arrossiscono.

# I panini cucinati si fettano e servirsi.

Nota: La quantità di tahini si può cambiare per questo motivo quantità d'olio di girasole si può aumentare o diminuire.