



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ RULOLAR

150 gr öğütölmüş badem
1 çay bardağı pudra şekeri
5 yemek kaşığı süt
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartmatoru
Yarım çay bardağı toz şeker
100 gr yumuşak margarin
1 adet vanilya şekeri
Yarım çay bardağı krema
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 adet yumurta

Öğütölmüş badem ve pudra şekerini bir kaseye koyun ve kaşıkla karıştırın. Üstüne sütü ilave edin ve iyice yoğurun. Cevizden küçük parçalar koparıp 6 cm uzunluğunda rulolar yapın ve üzerini streçle örtüp bekletin. Un ve kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine toz şeker, margarin, vanilya, krema ve portakal kabuğu rendesini ekleyin ve iyice yoğurun. Hamuru unlanmış tezgaha alın ve merdaneyle yarım cm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru 7 çarpı 7 cm boylarında kesin. Karelerin üzerine bademli ruloları koyun ve rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız rulo hamurları pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Yumurtayı çırpın ve hamurun üzerine sürün. 160 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.