



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ RULO KURABIYE

1 ay kaşığı tuz  
1/4 parça yaş hamur mayası  
1 ay bardağı sıcak su  
Alabildiği kadar un  
2 kahve fincanı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tarçın  
250 gr. ceviz içi

Çukur bir kaptaki hamur mayası 1 çay bardağı sıcak suda eritilir. Alabildiği kadar un ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilir. Güzelce yoğrulur. Yoğrulduktan sonra hamur, mayalanması için bir süre üzeri kapatılarak bekletilir ve ekmekek hamuru elde edilir. Diğer tarafta sıvıyağ, tarçın, 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz karıştırılarak mayalanmış ve dinlenmiş hamurun içine katılır ve tekrar yoğrulur. Hamur, tezgahın üzerinde merdane yardımıyla 2 cm. kalınlığında genişçe açılır. zerine dövülmüş 2 çorba kaşığı ceviz daha serpilir. Rulo biçiminde sarılır. Rulo yapılmış cevizli hamur, 3 parmak kalınlığında dilim dilim kesilir. Üzerlerine hafifçe bastırılarak yassılaştırılır ve yağlanmış fırın tepsinine dizilir. Üzerlerine biraz dövülmüş ceviz serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

[ML© Al Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "songül soner" tarafından gönderildi. 07.08.2015