



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULO KURABIYE

Süt

1/2 kg un

1 adet yumurta

125 gr margarin

1 fincan zeytinyağ

2 çorba kaşığı yoğurt

1 su bardağı ceviz içi

1 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı toz maya

Tuz

Mayayı toz şeker ve yarım su bardağı ılık sütle karıştırıp, 15 dakika dinlendirin. Dört avuç unu, hamur tahtasına koyup, ortasını açın. İçine malzemelerde belirtilen ölçülerde yağ, yoğurt, yumurta, bir tutam tuz, ılık süt ve kabaran mayayı koyup çok yumuşak olarak şekilde yoğurun. Bir kaba koyup, sıcak bir ortamda kabarması için bekletin. Kabaran hamuru, altına biraz un serptikten sonra, hamur tahtasına koyun, elinizle vurarak bir parmak kalınlığına gelinceye dek inceltin. İçine margarini eritip, sürün, ceviz içlerini de dövüp serptikten sonra, yuvarlayıp rulo haline getirin. Bir fırın tepsisine koyup, üzerine bir yumurta sarısı sürün, fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine nemli bir bez örtün ve 30 dakika dinlendirin.

[ML® Elit Kurabiye için tıklayın](#)