



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ RULO

5 su bardağı un, 1 su bardağı şeker, 1 paket hamur kabartma tozu, 2 yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 1/2 su bardağı margarin, 1/2 su bardağı ayçiçek yağı karıştırılarak yoğurulur. Hamur ikiye bölünür, merdane ile her iki hamurda bir parmak kalınlığında açılır ve 2 tatlı kaşığı tarçın, 4 çorba kaşığı kuşüzümü, 1.5 su bardağı ceviz (marmelat olabilir), 4 çorba kaşığı şeker serpilerek rulo şeklinde sarılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek yağlanmış tepsiye iki rulo yerleştirilir. 175 °C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:12380 • adı:Cevizli Rulo • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:18.09.2024 - 23:06