



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI RULO KURABIYE

[Sahrap Soysal](#)

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)
2 adet yumurta
Alabildiğince un
İçi için;
2 su bardağı çekilmiş ceviz içi
2 su bardağı herhangi bir marmelat (yada koyu kıvamlı bir reçel olabilir)
Ayrıca;
1 su bardağı pudra şekeri

Derin bir yoğurma kabına süt, sıvıyağ, oda sıcaklığında yumuşamış yağı, yine oda sıcaklığında yumuşamış yumurtaları kırarak koyun.

Kabartma tozunu katıp bir taraftan yoğurmaya başlayıp bir taraftan da unu ekleyin. Hamur kulak memesinden biraz daha yumuşak ama ele yapışmayan kıvamda olmalı.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Hafif unlu tezgahta birinci hamuru merdaneyle yarım santim kalınlığında yuvarlak şekilde açın.

Üzerine önce 2 kaşık kadar marmelatı sürün. Sonrada 2 kaşık kadar ceviz içini serpiştirin. Keskin bir bıçakla hamuru 8 parçaya kesin. Tıpkı sigara böreği gibi her bir üçgen parçayı uzun kenarından başlayıp rulo şeklinde sarın.

Diğer 3 hamur bezesine de aynı işlemi uygulayın.

Fırın tepsisine fırın kağıdı serip hazırladığınız rulo kurabiyeleri üzerine yerleştirin. Isınmış 170 dereceli fırında en az 30 dakika üzerleri sararınca dek pişirin.

Çıkarın, ılınınca pudra şekeri serpip servise sunun.