



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ RULOLAR

### MALZEMELER

İç için:

1 yumurta

2 yemek kaşığı süt

Yarım ay bardağı toz şeker

1 ay kaşığı kakao

1 ay kaşığı tarçın

4-5 adet küçük kupler halinde doğranmış kuru incir

Yarım ay bardağı kuru zm

Yarım ay bardağı đtlms tuzsuz badem

Hamur:

1 yumurta,

Yarım su bardağı sıvı yağ,

Yarım su bardağı yoğurt,

1 ay bardağı pudra şeker,

2,5-3 su bardağı un,

1 paket kabartma tozu

zeri için:

2 yemek kaşığı toz şeker,

1 ay kaşığı tarçın

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, pudra şeker, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde aın. Üzerlerine incirli içi paylastırarak sürün ve rulo yapın.

Alüminyum folyoya sarıp buzlukta yarım saat bekletin.

Tarçın ve şeker karıştırın ve bu karışımla buzluktan çıkardığınız ruloları bulayın. 1 er cm kalınlığında dilimler kesin. Fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-25 dakika pişirin.