



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO KURABIYE

Malzemeler:

2 adet muz
1 ay bardağı yulaf ezmesi
1 kahve fincanı kahverengi şeker
1 ay kaşığı tarçın

Hamuru için:

Yarım kilo un
300 gram margarin
1 su bardağı pudra şeker
1 adet yumurta akı
3 orba kaşığı toz badem
Yarım limon kabuğı rendesi
Yarım ay kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Tüm hamur malzemesini yoğurup üzerini örtüp dolapta 1 saat dinlendirin. Muzu ezin. Yulaf ezmesi, şeker ve tarçın ile harmanlayın. Fırını 170 derecede ısıtın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın. Muzlu karışımı eşit olarak hamura yayın. Rulo yapıp naylon folyo ile sarıp dolapta dondurun. Yarım santim dilimler çıkarın. Tepsiye dizip 25 dakika kadar pişirdikten sonra soğuk ikram edin.

[ML® Bademli Rulo Kurabiye için tıklayın](#)