



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO CEVİZLİ KURABIYE

3,5 Su bardağı elenmiş unu 1 poşet hamur kabartma tozu ile karıştırın. 1 su bardağı pudra şekeri, 1/2 su bardağı yoğurt, 250 g margarin ekleyip yoğurun. 2 su bardağı cevizi 1/2 su bardağı pudra şekeri, 2 yemek kaşığı bal, 3 yemek kaşığı süt ile karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp unlanmış tezgahta merdane ile ince açın, üzerine iç malzemeden koyup rulo yapın. Üzerlerine yumurta akı sürüp toz şeker serpin. 180 °C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirin.

[ML® Kartuş Kurabiyesi için tıklayın](#)
