ÜZÜMLÜ RULO KURABİYE

200 gr labne peyniri
200 gr tereyağ
5 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı damla çikolata
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
3 su bardağı un

Karıştırma kabına, labne peyniri ve oda sıcaklığındaki 150 gr tereyağını alalım, mikser yardımı ile çırpalım krema kıvamına gelince sırası ile 3 yemek kaşığı pudra şekerini, vanilya ve unu ilave edelim. Yoğuralım, kıvama gelen hamuru 3 eşit parçaya bölelim. Hamur açma tahtasında merdane ile açalım. Üzerine tereyağı sürelim, ceviz, üzüm, tarçın, toz şeker ve damla çikolata serpelim ve hamurdan üçgen parçalar keselim rulo yapıp saralım. Yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine dizelim. 180 derece fırında pişirelim. Pişen kurabiyelerin fırından alır almaz üzerine kalan pudra şekerini serpelim. Servis tabağına alalım, ılınınca servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:91792 • adı:Üzümlü Rulo Kurabiye • gönderen:Berrak Su • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:19