



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ RULO

1.5 ay bardağı süt
2 yumurta
1 ay bardağı şeker
20 gr yaş hamur mayası
75 gr tereyağı
aldığı kadar un
Kreması:
1 ay bardağı un
1 ay bardağı şeker
1 yumurta
yarım kilo süt
10 gr tereyağı
vanilya
100 gr. Üzüm

Yapılışı:

Bir kaba şeker, yumurta, süt, yağ, maya ve biraz un konarak mikserde çırpılır. Hamur cıvık bir haldeyken mayalandırılmaya bırakılır. Uzun ilave edilip özendirilerek yoğrulur. Mayalandırılır. 1 cm kalınlığında kare şeklinde açılır. Pişirilmiş krema hamura sürülür. Üzümler serpilip, rulo şeklinde sarılır. 2 cm kalınlığında keserek tepsiye kurabiye gibi dizilir. Mayalandırıp, kızgın fırına verilir.

Kremanın yapılışı: Un, şeker, yumurta, süt karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir. Yağ ve vanilya ilave ederek mikserde çırpılır.