



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ RULO

Malzeme

- Hamuru İçin:
- 1-2 kahve fincanı pudra şekeri
- 1 kahve fincanı Sıvı Sana
- 1 kahve fincanı ayçiçek yağı
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un (kulak memesi kıvamına gelinceye kadar)
- Harcı İçin:
- 2 su bardağı dondurulmuş vişne
- Yarım su bardağı çekilmiş fındık
- Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı şeker

Hazırlanışı

Derin bir kâse içerisinde pudra şekerini, Sıvı Sana'yı, ayçiçek yağını, sütü, yoğurdu, kabartma tozunu, vanilyayı ve aldığı kadar unu koyup kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurup küçük bezelere ayırınız.

Vişneleri bir süzgeçe koyup, suyunu süzün.

Tezgâha hafifçe un serpin, hamuru merdane ile açın, hamurun içine vişnelerden ve çekilmiş fındıklardan koyup, önce (alt kenarı) içeri ve her iki yanıda içeri kapatıp sigara böreği gibi sarın.

Ruloları sıvı sana ile yağlanmış tepsiye dizin

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, toz şeker serpin.

Önceden 185 derece ısıttığınız fırında ruloların üzerleri kızarana kadar pişirin.