



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KAYISILI RULO TATLI

<https://cook.com.tr>

Esmer Şeker 50 Gram
Pudra Şekeri 1 Tatlı Kaşığı
Limon Suyu 1 Tatlı Kaşığı
Badem 2 Yemek Kaşığı
Armut 2 Adet
Margarin 2 Yemek Kaşığı
Kuru Kayısı 0.5 Su Bardağı
Baklavalık Yufka 8 Yaprak
Kayısı Kompostosu 2 Yemek Kaşığı

Armutların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Kuru kayısıları, konserve kayısıları ve armutları kare şeklinde doğradıktan sonra bir tencereye alın. Limon suyunu, esmer şekeri ilave edip 5-6 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın. Kavrulmuş bademleri doğrayıp ilave edin. Oda sıcaklığındaki margarini tamamen eritin. Tezgahın üzerine baklava yufkalarınızın genişliğinde COOK Yağlı Pişirme Kağıdı serip kağıdı hafifçe yağlayın. Her bir baklava yaprağını fırçayla yağlayıp üst üste koyun. Ruloyu sarmaya başlayacağınız kısma yakın meyveli karışımı yerleştirin ve sarın. Yağlı kağıt, yufkaların tezgaha yapışmamasına ve rulonun rahatça katlanmasına yardımcı olacak. Bu işlemi yaparken bir tarafı sıkıca tutup, diğer taraftan karışımın dökülmemesi için spatulayla destek yapın.

Karışımı sıkıca sardıktan sonra her tarafına fırçayla yağ sürün. Ruloyu sararken yardım aldığınız yağlı kağıdınızı bu sefer fırın tepsinize koyup önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar 20 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra pudra şekeri serpip baklava dilimleri şeklinde servis yapın.

