



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇITIR RULO KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

100 gram mascarpone
100 gram ricotta (bu iki peyniri bulamazsanız ya da daha ekonomik bir seçenek ararsanız 200 gram labne peyniri kullanabilirsiniz)
200 gram tereyağı
300 gram un
Yarım paket kabartma tozu
İç harcı için:
100 gram esmer şeker
100 gram toz şeker
150 gram çekilmiş irili ufaklı toz badem

Un dışındaki malzemeleri bir karıştırma kabına alın, karıştırın. Un ile kabartma tozunu birlikte eleyin. Tereyağı harca katın. Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edin, gerekirse bir parça daha un koyun. Hamuru bir süre dinlendirin. Daha sonra 3 adet eşit büyüklükte bezeye ayırın.

İç malzemesini bir kase içinde harmanlayın ve bu karışımı da 3 parçaya ayırın. Hazırlanan şekerli karışımın üçte birini tezgaha alın, hafifçe yayın. Bezelerden birini üzerine koyun ve karışımın üzerinde ters yüz çevire çevire merdane ile yuvarlak yemek tabağı büyüklüğünde açın. İstenilen büyüklükte eşit üçgene bölün ve geniş tarafından başlayarak rulo yapın.

Diğer 2 bezeye de aynı işlemi uygulayın. Fırın kağıdı serili tepsiye kurabiyeleri yerleştirin ve 170 derecede 20 dakika kadar pişirin. Fırını kapattıktan sonra tepsiyi fırının kapağı açık bir şekilde bir süre fırın içinde bekletin.

