



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BADEMLİ PEKMEZLİ RULO KURABIYE

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvıyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 su bardağı un
- İçi için:
- 200 gram çiğ badem
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 tutam tarçın

Yumurtaların birinin sarısını üzerine sürmek için ayırdıktan sonra kalanın bir kabın içine alın. 1 Limon suyu ve karbonatı köpürttükten sonra yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve unu, yumurta ile yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde ince bir şekilde açın. İçine kıyılmış çiğ badem, pekmez ve tarçını karıştırıp her tarafına yayın. Hamuru 3 parmak şeritler halinde kesip rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İsterseniz file badem serpebilirsiniz. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.