



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ RULO ÇÖREK (HAZIR YUFKA)

170 gr toz badem  
1 adet yumurta akı  
6 yemek kaşığı toz şeker  
1 adet yufka  
1,5 yemek kaşığı margarin  
Yeterince pudra şekeri

Yoğurma kabının içine toz badem yumurta akı ve toz şekeri koyup iyice yoğurun. Yufkayı tezgaha serin ve erittiğiniz margarinin bir kısmı ile her yerini yağlayın. Dörde bölün. Dinlendirdiğiniz hamuru dörde ayırıp her birini uzunca rulo yapın. Her bir ruloyu, dörde böldüğünüz her bir yufkanın uzun kenarına koyup önce kenarlarını kapatın sonra da ucuna doğru rulo yapın. Kendi ekseninde yuvarlayıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Kalan margarini üzerlerine sürüp 170 derecelik önceden ısıtılmış fırına verin. Üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hafif ılındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.