



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TARÇINLI RULO

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

Yarım çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 çay kaşığı instant maya

3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1 yumurta

Yarım su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ılık su

İç harcı için:

45 gram tereyağı

3 yemek kaşığı esmer şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

1 su bardağı balkabağı püresi

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek bir saat dinlendirin.

İç harcı için tereyağının bir yemek kaşığı kadarını eritin. Esmer şeker, tarçın ve balkabağı püresini ekleyip, şeker eriyene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Dinlenen hamuru geniş bir dikdörtgen olacak şekilde açıp uzunlamasına ikiye kesin. Ayırdığınız tereyağını hamurun üzerine sürüp balkabaklı harçtan yayın. Hamuru rulo şeklinde sarıp 2,5 santimetre genişliğinde parçalar kesin. Parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip 30 dakika bekletin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

