



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULO KEK

1 kilo un
250 gr yoğurt
250 gr toz şeker
4 adet yumurta
1.5 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay kaşığı karbonat
250 gr dövülmüş ceviz
1 su bardağı tozşeker
1 adet portakal kabuğu rendesi

Bir kaba un elenir. Karbonat karıştırılıp ortası havuz yapılır. Havuza, yoğurt, şeker, yağ, yumurtaların beyazları ve yumurtanın sarısı ayrılıp 3 sarı da havuza ilâve edip, el ile şekeri eritene kadar mıncıklanır. Daha sonra una portakal rendesi veya mahlep ekleyerek hamur iyice yoğurulur. Diğer tarafta bir bardak şeker karıştırılan ceviz karıştırılır. Elde edilen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her bir parça hamur oklava ile bıçak sırtından biraz kalın açılır. Şekerli cevizimizin ¼ünü hamurun üzerine sereriz ve dikkatlice rulo yapıp, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizip, üzerine de susam serpilir. Orta hararetle fırında kızarana kadar pişirip, soğuyunca birer parmak kalınlığında dilimlere ayırarak servis yapılır.

