



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULO

- 2 3/4 su bardağı eilenmiş un (300 gr.)
- 1 3/4 çorba kaşığı toz şeker (35 gr.)
- 1/2 çay kaşığı tuz (1.5 gr.)
- 1/2 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (8 gr.)
- 1/2 çay bardağı su (50 gr.)
- 2 adet yumurta
- 1/3 paket margarin (80 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
- İçi için:
- 2 su bardağı ince çekilmiş ceviz (230 gr.)
- 2 1/2 kahve fincanı toz şeker (125 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2/3 kahve fincanı nişasta (25 gr.)
- 1 çay kaşığı vanilya (3 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra ikiye bölün ve her birini 30 x 35 cm ebadında bir dikdörtgen şeklinde açın. Hazırladığınız cevizli içi ikiye bölerek hamurların içine yayın. Hamurları uzun kenarlarından doğru yuvarlayarak rulo halinde getirin ve kapanma yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirin. Yaklaşık 30 dakika mayalanmak üzere bekletin üzerine yumurta sarısı sürün ve 180°C ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika kadar pişirin.