



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ RULO TATLISI

### Malzemeler:

- 3 su bardağı su
- 4 su bardağı şeker
- 1 tutam Piyale vanilin
- Yarım limon suyu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket margarin
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Alabildiği kadar Piyale un

### Hazırlanışı:

3 su bardağı su, 4 su bardağı şeker ve 1 tutam Piyale vanilini kaynatın. Ateşten alınmasına yakın yarım limonun suyunu ekleyin. Koyulaşınca ateşten alın soğumaya bırakın. Bir kabın içinde 1 su bardağı sıvı yağ, 1 paket margarin, 1 paket Piyale kabartma tozu, 1 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt ve alabildiği kadar unu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar da yoğurun. Hamuru dörde bölün. Her parçasını merdane ile açın. Açtığınız hamura iri dövülmüş cevizden yayın. Rulo yapın ve diğer hamurları da aynı işlemlerden geçirin. Sonra bu ruloları parmak kalınlığında kesin. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılan 180 C de fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şurubu tatlıların üzerine dökün.

---