



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ RULO TATLISI

Malzemeler

150 gr. un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı yoğurt

Yarım limon suyu

bir çimdik tuz

Yarım çay bardağı su

1 su bardağı ceviz

Şerbeti için:

500 gr. toz şeker

300 gr. su

Yarım limon suyu

Açmak için nişasta (1 su bardağı kadar)

Bir kaba unu koyup, yumurta, yoğurt, su, tuz, limon suyunu ekleyip, ortadan yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Kıvamını su ile ayarlayın. Diğer taraftan şerbetini hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, beşer beşer merdaneyle açın. Ceviz serpip rulo yapıp tepsiye dizdikten sonra tereyağı gezdirip 180 derecede 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarınca hemen şerbeti üzerinde gezdirin. Bir kaç saat şerbeti çekene kadar dinlendirin.