



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİNNAMON ROLL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket (10 gram) instant maya
- 1/2 su bardağı granül şeker
- 1/3 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet büyük boy yumurta
- 4-4.5 su bardağı un

İç Harcı İçin:

- 1 su bardağı kahverengi şeker (toz)
- 2.5 yemek kaşığı toz tarçın
- 1/3 su bardağı tereyağı (eritilmiş)

Sosu İçin:

- 1/2 paket (125 gram) labne peynir
- 1/4 su bardağı tereyağı (eritilmiş)
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1/2 tatlı kaşığı vanilin özütü

Süt bir kaba alınır ve ılık olacak şekilde ısıtılır. Üzerine instant maya eklenir ve mayanın erimesi beklenir.

Şeker, eritilmiş tereyağı, tuz ve yumurtalar eklenir ardından karıştırılır.

Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur.

Hamurun üzeri örtülür, ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Hamur iki katına çıkana kadar yani yaklaşık 1 saat bekletilmeli.

Mayalanan hamur unlanmış bir zeminde dikdörtgen şeklinde açılır.

İç harcı için şeker ve tarçını karıştırılır. Eritilmiş tereyağı hamurun üzerine sürülür, ardından tarçınlı şeker karışımını serpilir.

Hamur rulo şeklinde sarılır ve dilimlere ayrılır.

Dilimler yağlı kağıt serili tepsiye dizilir. Üzeri örtülüp tekrar mayalanmaya bırakılır (yaklaşık 30 dakika).

Fırını 180 dereceye ısıtılır. Mayalanan rulolar fırına sürülür ve üzeri kızarıncaya kadar pişirilir (yaklaşık 20-25 dakika).

Krem peynir sosu için labne peyniri, eritilmiş tereyağı, pudra şekeri ve vanilini bir kasede karıştırılır. Sıcak ruloların üzerine peynir sosu sürülür.



---

© lezzetler.com tarif no:176715 • adı:Cinnamon Roll • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:13