



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EGZOTİK RULOLAR

Hamur:

230 gr. un

70 ml. ılık süt

20 gr. şeker

1/2 küp yaş maya

1/2 paket şekerli vanilin

15 gr. toz kakule

15 gr. toz zencefil

1 adet limon kabuğu rendesi

5 adet yumurta sarısı

70 gr. yumuşak tereyağı

Tuz

Harç:

40 gr. kurutulmuş ananas

40 gr. kuru kayısı

40 gr. kurutulmuş muz

200 gr. badem ezmesi

1 adet yumurta beyazı

50 gr. tereyağı

15 gr. pudra şekeri

10 gr. yeni bahar

Unu genişçe bir kaba eleyin. 5 yemek kaşığı unu küçük bir kaba alın ve süt, şeker, ufalanmış maya ile karıştırın. Üstünü kapatıp ılık bir yerde 30 dakika mayalandırın. Maya, şekerli vanilin, kakule, zencefil, limon kabuğu rendesi, bir tutam tuz, yumurta sarısı ve tereyağını una ekleyin, mikserin hamur karıştırma ucu ile karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Üstü kapalı olarak ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar 45 dakika bekletin. Kuru meyveleri 1-2 mm. büyüklüğünde küp doğrayın. 30 dakika bekletin. Badem ezmesini ufalayın, yumurta beyazını ekleyin. Mikserle pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Üstü kapalı bekletin. Kabarmış hamuru tekrar yoğurun, unlu tezgahta 45x30 cm. büyüklüğünde ve 2 mm. kalınlığında açın. Üstüne badem ezmesini sürüp, eşit şekilde meyveleri serpiştirin. Hamuru uzunlamasına ikiye kesin. Parçaları uzun tarafından başlayarak sarıp rulo yapın. Ruloları unlanmış keskin bir bıçakla 2 cm. kalınlığında 30 dilime kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsilerine 2 cm. aralıklarla 20'şer dilimi yerleştirin, üstlerini kapatıp 20-30 dakika daha bekletin. Önceden 180° C'de ısıtılmış fırının ikinci rafında sırayla 10 dakika pişirin. Tereyağını eritin, sıcak kurabiyelerin üzerine 1-2 kat sürün ve soğumaya bırakın. Pudra şekerini ve yeni baharı karıştırın kurabiyelere serpiştirin. Aralarına yağlı kağıt koyup kutuya yerleştirin. Ağız kapalı olarak kuru ve serin bir yerde 10 gün saklayın.