



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ RULO KURABIYE

İç için:

3 elma rendesi

1 su bardağı ceviz dövülmüş

2 kaşık şeker

2 çay kaşığı tarçın

1 avuç kuru üzüm

Hamuru için:

1 paket margarin

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay bardağı pudra şeker

Kabartma tozu

Aldığı kadar un

Öncelikle iç harcımızı hazırlayalım ve teflon tavada rendelenmiş elma, şeker, tarçın ve kuru üzümü ekleyip güzelce pişirelim. Ardından cevizi ekleyip karıştırıp ocağı kapatalım. Hamuru hazırlamak için margarin, yoğurt ve pudra şekerini parmak uçlarımızla yoğuralım. Daha sonra yavaş yavaş unu ekleyip ele yapışmayan hamur elde edelim. Kabartma tozunu da ekleyip hamurumuzu merdane yardımıyla açalım. İç harcımızı açtığımız hamurumuza serelim ve rulo şeklinde saralım. Streç film ile kapatıp yarım saat dolapta dinlendirelim. Daha sonra alıp rulo hamuru 4 cm kalınlığında dilimleyip tepsimize sıralayalım ve 180 derecede pişirelim.

