



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI RULO (HAZIR YUFKA)

- 1 adet yufka
- 3 adet elma
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Elmaları rendeleyin ve tavaya alın. Elmalar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Elmalar pişince tarçını ve ezilmiş cevizleri ekleyin. Yufkayı tezgaha serin. Terayağı eritip yufkayı yağlayın.(tereyağdan bir miktar üzeri için ayırın.) Hazırladığınız elmalı içi yufkanın ortasına yayın. Yufkayı rulo şeklinde sarın. Ayırdığınız tereyağı rulonun üzerine sürün. Üç parmak kalınlığında keserek önceden ısıtılmış 180 derceli fırında kızarana kadar pişirin. Fırından aldığınız elmalı sarmaların üzerine pudra şekeri serpin. Servis yapın

---