



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI RULO KURABIYE

350 gram tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
İçi için:
3 adet elma
1 çay bardağı toz şeker
3-4 parça turuncu reçeli
1 çay bardağı kırılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Tereyağını eritip ılıtın. Yoğurt, pudra şekeri, kabartma tozu ve unu hamur yoğurma kabına alın. Üzerine tereyağını ekleyip iyice yoğurun. İç malzeme için elmaların kabuğunu soyup çekirdeklerini temizleyin ve rendeleyin. Tavaya alıp toz şekeri ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tavayı ocaktan alıp küçük parçalar şeklinde kesilmiş turuncu reçeli, ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın. Hamuru 3 mm kalınlığında olacak şekilde açın. 8x8 cm'lik kare bir kalıpla kesip üzerine elmalı harcı paylaşın. Rulo şeklinde sarın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırçayla eritilmiş tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

