



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI RULO

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

1 su bardağı süt  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 paket margarin  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
İçine:  
1 kg elma  
2 su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı tarçın  
250 gram iri kıyılmış ceviz içi  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Ön hazırlık olarak elmayı rendeleyip, toz şeker ve tarçınla pişirin. Cevizi ekleyin. Süt, zeytinyağı, oda sıcaklığında margarin, 2 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu ve aldığı kadar unu karıştırıp, yoğurun. Hazırladığınız hamuru 4 parçaya bölün. Her bezeyi merdaneyle 2-3 mm kalınlığında açın. Bıçakla 8 üçgen kesin. Hazırladığınız harcı, üçgen şeklinde kestiğiniz hamurların bir köşesine koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. 150 derece fırında, üzerileri kızarana dek pişirin. Pudra şekeri serpip servis yapın.

