



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI RULO KURABIYE

1 paket margarin (oda sıcaklığında)

1 adet yumurta

1 ay bardağı süt

1 ay bardağı Őeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (yaklaşık 5-6 su bardağı)

İ için:

3 adet orta boy elma

1 ay bardağı ceviz içi

1 ay kaşığı tarçın (silme)

3 orba kaşığı Őeker.

Öncelikle elmaları rendeleyin. Bir tencerede elma rendesi, seker ve ceviz iini karıştırın, elmalar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişen elmalı harcı ocaktan aldıktan sonra tarçını ilave edin. Hamuru hazırlamak için geniőçe bir kabin içerisine margarin, yumurta, süt, Őekeri ilave edip boza kıvamında bir harç olana kadar parmaklarınızla harmanlayın. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin. Kulak memesi yumuőaklığında bir hamur elde edin. Hamuru 5 parçaya bln. Parçalardan birini 30cm civarında aın, 8'ine bln. Kenarlara 1 tatlı kaşığı hatan koyun ve kıydan baőlayarak rulo Őeklinde sarın. Fırın tepsisine dizin. Diđer parçalara da aynı iőlemi uygulayın. nce 150 derece fırında 20-25 dk. Sonra 175 derecede çok az pembeleşene kadar fırınlayın. Soğuduktan sonra üzerine pudra Őekeri serperek servis yapabilirsiniz.

[ML Elmalı Kurabiye için tıklayın](#)