



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI RULO KURABIYE

1 paket (250 gr.) margarin  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay bardağı yoğurt  
6 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı pudra şekeri  
i malzeme için:  
2 elma  
2 orba kaşığı çekilmiş ceviz  
1 ay kaşığı tarçın  
1 orba kaşığı toz şeker

i malzemeyi hazırlamak için; elmaları soyup rendeleyin. Toz şeker ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip soğumaya bırakın. Pudra şekeri dışındaki hamur malzemelerini bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı yarım santim kalınlığında açın ve 8 eşit parçaya bln. Parçaların geniş kısmına hazırladığınız iten yerleştirin ve rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 °C'ye ayarlı fırında fazla kızartmadan pişirin. Fırından çıkarıp sıcakken her tarafını pudra şekeriyle bulayın. Servis tabağına aldıktan sonra da üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

[ML® Rulo Kurabiye için tıklayın](#)