



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI RULO

MALZEMELER;

- 2 tane ekmek hamuru
- 1 paket oda sıcaklığında yumuşamış margarin
- 1 çay bardağı iri çekilmiş fındık veya ceviz içi
- 1 tane yumurta sarısı
- 5 tane rendelenmiş elma
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 1 kahve fincanı pudra şekeri

YAPILIŞI;

Rendelenmiş elmaları pişireceğimiz tencereye koyalım. İçine şekeri, tarçını koyun yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın fındığı yada cevizi ilave edin ve bekletin.
Hamurun içine yumuşak margarini ve pudra şekerini koyup iyice yedirin. Özlü bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru açacağınız yeri biraz unlayın. Bir parmak kalınlığında açınız. Elmalı içi hamurun üstüne muntazam bir şekilde yayın. Ucundan başlayarak rulo yapın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında 180 derecede yarım saat pişirin. Fırından çıkarınca bir saat sonra servis yapın. Afiyet olsun.
