



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI RULO

1.5 adet yufka
1.5 kg elma
2.5 tatlı kaşığı tarçın
5 kaşık şeker
5 kaşık kuru üzüm
5 kaşık dövülmüş ceviz
5 kaşık dövülmüş fındık
2.5 kaşık margarin
Pudra şekeri

Yufkayı açarak daha önceden hazırlamış olduğunuz rende elma ve diğer malzeme karışımını yayın. Rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyun. Eritilen margarin üzerine sürün. Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Ilınınca üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.