ELMALI RULO TATLI

10-12 kişilik Malzemesi
4 çorba kaşığı margarin
4-5 golden elma
1 kg un
2 çorba kaşığı toz maya
1 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1.5 çorba kaşığı tarçın
Kızartma için:
sıvıyağ
1 limon suyu
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Mayayı 1 tatlı kaşığı tozşekerle birlikte biraz ılık suyla karıştırıp eriyinceye kadar bekletin. Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı karışım, su, süt, er tilmiş margarin, yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi, kalan tozşekerin yarısını ve tuzu ilave edin. Düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatıp ılık ortamda 2 saat bekletin.
Elmaları yıkayıp soyun ve çekirdekli kısımlarını çıkarın, ince ince dilimleyip derin bir kaba alın, kararmaması için üzerine limon suyu dökün. Üzümleri ılık suda bekletin, süzüp elinizle iyice sıkın.
Hamuru yarım santim kalınlığında açın. Elma dilimlerini hafif üstüste gelecek şekilde hamurun üzerine dizin. Üzüm, tarçın ve kalan tozşekeri serpin. Rulo şeklinde sarıp 2 santim genişliğinde dilimleyin.
Sıvıyağı tavada kızdırın. Hazırladığınız dilimleri tavanın kapağını kapatarak kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Üzerlerine tarçın ve tozşeker serpiştirin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17869 • adı:Elmalı Rulo Tatlı • gönderen:Tulu Koşar • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:30