



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI RULO

Malzeme:

5 yumurta
5 adet mayhoş elma
2 kaşık hindistancevizi
1 tatlı kaşığı tarçın
3 kaşık şeker
5 fincan şeker
5 fincan un
50 gr üzüm
2 kaşık marmelat

Yapılışı:

5 yumurta ve şeker mikserde çırpın. Boza kıvamına gelinceye kadar çırpıp un ilave edip yağlı kağıda serilmiş dikdörtgen tepsiye dökün. Fırına verin. Piştikten sonra elma püresini yayarak rulo şeklinde sarın. Üstüne 2 kaşık marmelat sürüp muntazam yayın. Marmelatın üstünü hindistancevizi ile kaplayınız.
Elma püresinin hazırlanması: Elmaların kabuklarını soyup rendeleyiniz. Şeker de koyup bir miktar pişiriniz. Ateşten alıp soğuyunca içine üzüm ve tarçın ilave ederek karıştırınız.