



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI RULO

Malzeme

- Harcı:
- 4 ad elma
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- Hamuru:
- ½ su bardağı Sıvı sana
- 50 g Sana yağı
- 1 çay bardağı Yoğurt
- 2 yk pudra şekeri
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 paket Kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Üzeri İçin:
- Toz şeker

Hazırlanışı

1. Elmaların kabuklarını soyup, rendeleyin. ceviz ve fındıkları iri çekin.
2. Küçük bir tencerenin içine rendelenmiş elmaları, iri çekilmiş cevizi, fındığı, şekeri, tarçını, zencefili koyup, bir taşım pişirin.
3. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
4. Derin bir kâsenin içine az unu, Sıvı Sana'yı, oda sıcaklığında yumuşamış Sana'yı, yoğurdu, şekeri, tuzu, kabartma tozunu koyup, yoğurun. Daha sonra içine hamur ele yapmışmayacak hale gelene kadar un ekleyerek yoğurun.
5. Hamur kıvamına geldikten sonra 8 eşit bezeye bölün.
6. Hamuru hafifçe unladığınız tezgâhın üzerine de unlanmış merdane ile istediğiniz boyda açın. Hamurun geniş tarafına elmalı harçtan koyup, rulo şeklinde sarın. Kenarlarını kapatıp, alta kıvrın. Elma rulolarını yağlanmış tepsiye dizin. Bu işleme bezeler bitene kadar devam edin. Ruloların üzerine bıçak ile çizikler yapın. Bıçağı fazla bastırmayın, hamur paralanmasın.
7. En son olarak elmalrın üzerine toz şeker sepin.
8. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında elma rulolarının üzeri kızarana kadar pişirip, arzuya göre sıcak elma rulolarının üzerine vanilya dndurma koyup, servis edin.