



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI RULOLAR

- 1 Adet Yufka
- 1 Adet Elma
- 2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
- 2 Çorba Kaşığı Ezilmiş Ceviz İçi
- 2 Çorba Kaşığı Tarçın
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Elmayı rendeleyip pudra şekeri, tarçın ve cevizle pişirelim. Yufkaların arasına, eritilmiş tereyağı sürelim. Yufka dilimlerinin üzerine elmalı karışımdan paylaşalım ve rulo şeklinde saralım. Üzerlerine tereyağı sürüp fırında pişirelim. Pudra şekeri ile lezzetlendirip servis edelim.