



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE AYVALI RULO KURABIYE

125 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
Yarım çay bardağı krema
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
3 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
3-3,5 su bardağı un
İç malzemesi için:
1 adet büyük boy ayva
1 adet büyük boy elma
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Üzeri için:
1-2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

İç malzemesi için ayvayı ve elmaları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra kabuğuyla birlikte irice rendeleyin. Rendelediğiniz meyveleri tavaya alın. Şekeri, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, tarçını ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin. Ocaktan alın, iri çekilmiş ceviz içi ekleyerek tatlandırın. İç malzemeniz hazırdır. Hamur için tüm un dışındaki tüm malzemeyi hamur yoğurma kabında çırpın. Azar azar kontrollü olarak unu ilave edin. Pürüzsüz, ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ikiye ayırın. Her bir hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında hamur açın. Hamurlardan bıçak yardımı ile küçük küçük üçgen parçalar elde edin. Her üçgen hamurun geniş tarafına iç malzemeden yerleştirin. Geniş tarafın iki ucundan tutarak kısa tarafına doğru kıvrın. Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin. Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, hafif kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Kurabiyeleri fırından alın, sıcakken üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serperek tatlandırın.



