



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİL KULAĞI

MALZEMELER

20 kişilik

1 adet rulo katlı hamur (400 gr)

toz şeker

tarçın

un

HAZIRLANIŞI

Rulo hamurunu ikiye bölün. Birini 2 mm inceliğinde açın. Üzerine bolca tozşeker ve tarçın serpin. Hamurun uzun kenarlarından birisinden başlayarak ortasına gelinceye kadar rulo şeklinde sarın. Karşı kenarda da aynı işlemi yapın. İki taraftanda rulo yapılmış hamuru ters çevirip 0.5 cm kalınlığında dilimlere bölün. Kestiğiniz hamuru fırın tepsisine yan yatırıp dizin. Buzdolabında 25 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derece de yaklaşık 25 dakika pişirin.
