



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÜZÜMLÜ RULO DİLİMLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

1 yumurta akı

Dolgu:

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

0,5 su bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Unu eleyin, maya, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Margarin, süt, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Kuru kayısı ve kuru üzümü kaseye alıp üzerine ılık su ilave edin ve 10 dakika bekletin. Suyunu iyice süzüp fındık kırığını ekleyin ve karıştırın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerlerine dolgu malzemesini yayın ve rulo şeklinde sarın. Ruloları bıçak ile 8'er eşit parçaya kesin. Kestiğiniz hamur dilimlerini pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp üzerlerine sürün. 10 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169262 • adı:Fındıklı Üzümlü Rulo Dilimler • gönderen:gül • indirme tarihi:03.06.2024 - 19:19