



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI RULO PASTA

1 kg irmik
1 su bardağı un
250 gr margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı Bağdat Hurması

Önce pastanın iç harcını hazırlamak için: hurmaların çekirdeklerini çıkarıp çok ince doğrayalım yada bir robotta çekelim.

Bir tavaya margarini bırakıp, erir erimez, ezilmiş hurmaları ekleyip, karıştırarak kavurmaya başlayalım.

Dövülmüş ceviz ve tarçını da ilave edip, 3-4 dakika daha kavurup, altını söndürelim, bir kenara koyalım.

Bu arada hamuru hazırlamak için derin bir karıştırma kabının içine; irmiği, unu, eritilmiş margarini, vanilya ve kabartma tozunu koyalım.

Yoğurmaya başlarken azar azar suyunu da ilave edelim.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmemiz gerekir.

Sonra bu hamuru 30 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.

Tezgahı yağla çok hafif yağlayalım.

İrmikli hamurumuzu bir parmak kalınlığında ve 10-12 cm eninde bir dikdörtgen şeklinde tezgaha yayıp, üzerini ve etrafını düzelteyim. Hamuru uzun kenarından başlayarak rulo yapalım.

Rulomuzu iki ya da üç parmak eninde kesip, dilimleyelim ve hafifçe yağlanmış bir tepsiye 1-2 santim aralıklarla dizelim.

175 dereceye ayarlı orta harareti fırında üzeri kızarıncaya değin, 20-25 dakika pişirelim. Soğuyunca servise alalım.

