



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİRLİ RULO ÇÖREK

1 su bardağı yoğurt  
2 adet yumurta (sarı üzerine)  
1,5 su bardağı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
Yeteri kadar un  
İçi için:  
10 adet kuru incir  
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı şeker

Yoğurt, yumurta ve yağ karıştırılır. Üzerine pudra şekeri, kabartma tozu ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada incir ufak doğranır. Üzerine diğer iç malzemeleri katılır karıştırılır. Hamur iki parçaya bölünür, merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. İçin yarısı yayılır ve rulo yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Baş parmak kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde yapılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)

---