



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ RULOLAR

1 yumurta, 2 çorba kaşığı süt, yarım çay bardağı toz şeker, küçük doğranmış 5 adet kuru incir, yarımşar çay bardağı kuru üzüm ve dövülmüş badem, birer tatlı kaşığı tarçın ve kakaoyu karıştırın. Ayrı bir kapta birer çay bardağı sıvıyağ, yoğurt, pudra şekeri, 1 yumurta, 3 su bardağı elenmiş un, 1 poşet kabartma tozunu yoğurun. Hamuru ikiye bölün, her parçayı da kare aın. zerine içi yayıp rulo yapın. Buzlukta yarım saat bekletin. 1 er santim kalınlığında dilimleyip 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
