



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI TATLI RULOLAR

15 yaprak hazır baklavalık yufka
1 büyük kase tel kadayıf
1 büyük kase ceviz içi
125 gr tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Yarım paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
1 su bardağı süt
50 ml krema

Tereyağını kısık ateşte yakmadan eritin.
Kadayıfı elinizle iyice ovalayın.

3 yufkayı aralarına eritilip ılınmış tereyağı sürerek üst üste yerleştirin. 3.yufkanın üzerine kadayıfları serpin. İnce çekilmiş ceviz içlerini de kadayıfların üzerine serpin. Sıkıca rulo şeklinde sarın. Uç kısmına gelince yufkanın yapışması için tekrar tereyağı sürün.

Rulo yufkayı iki-üç parmak genişliğinde kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsinine dik olarak yerleştirin. Yufkalar bitene dek aynı işlemi uygulayın.

170 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin.

Şerbeti için şeker ile suyu kaynatın. Yoğun kıvam alınca limon suyunu ilave edin. Ocaktan alın, hafif ılınmaya bırakın.

Piştirdiğiniz ruloları fırından alın, 10 dakika bekledikten sonra ılık şerbeti üzerlerine dökün. Üzerini kapatmadan oda ısısında şerbetinin iyice çekmesi için bekleyin.

Daha sonra Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding ile sütü pişirin, ocaktan alın. İlininca kremayı ekleyin, tekrar çırpın. Karışımı isterseniz rulo kadayıfların üzerine paylaşırın. Hemen servis yapın.

