



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI RULO LOKUM

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

120 gr tereyağı
1.5 su bardağı un
3/4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı süt
1 paket şekerli vanilya
Üzeri için:
1 paket kakaolu bisküvi
İç malzeme için:
16 kayısı
2 yemek kaşığı pudra şeker
Üzeri için:
Hindistancevizi
Nane yaprağı

Derin bir tencerede tereyağını eritin. Unu ilave edip hafif rengi dönünceye kadar kavurun. Şekeri ilave edip karıştırın. 1 dakika kavurup 4 su bardağı sütü ekleyip karıştırmaya devam edin. İyice koyulaştıktan sonra ocaktan alıp üzerine 1 paket vanilyayı ekleyip karıştırın. Bisküvileri mutfak robotundan geçirip un haline getirin. Dikdörtgen fırın tepsisine un halindeki bisküviyi hiç boşluk kalmayacak şekilde eşit olarak yayın. Muhallebiyi kaşık yardımıyla üzerine alıp spatula ile yayın. Buzdolabına kaldırıp yaklaşık 1 saat dinlendirin. Diğer yanda kayisuları ikiye bölün. Tavaya alın. Üzerine pudra şeker serpin. Kayisular iyice yumuşayınca kadar pişirin. Muhallebiyi dolaptan alın. Alttaki bisküvilere yapışması için elinizle hafifçe bastırın. Rulo olacak büyüklükte kareler kesin. Kenar kısmına soğuyan kayisulardan yerleştirip yavaşça rulo yapın. Servis tabağına alın. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Üzerine hindistan cevizi serpip, nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

