



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ RULOLAR

5 su bardağı un
1 küçük paket kuru maya
100 gr margarin
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı tozşeker
1 paket vanilin
1 tutam tuz
1 ,5 çay bardağı süt
Dolgu için:
1 paket hazır keşkül
2 su bardağı süt
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi

Unu yoğurma kabına ekleyin, mayayı karıştırın, yumurtayı, margarini, tozşekeri, vanilyayı, tuzu, sütü koyup iyice yoğurun, üzerine nemli bir bez örtüp ılık ortamda bir saat mayalanmasını bekleyin.

Diğer tarafta sütü bir tencereye koyun, üzerine keşkül paketini ekleyin, orta ateşte karıştırarak pişirin, ocağın kapatın, biraz soğuyunca suda bekleyen kuru üzümleri, dövülmüş cevizleri ilave edip karıştırın.

Tezgahın üzerine biraz un serpip mayalanmış hamuru tekrar yoğurun hafif un serptiğimiz tezgahın üzerinde bezeleri açın, 40*60 ebatında olur, üzerine soğuyan keşkülü yayın, geniş taraftan toparlayarak sarın, 1,5 cm eninde dilimleyin, yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.

Tepside üzeri örtüp 25 dakika daha mayalandırın.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dk pişirin, soğuyunca servis yapın .

