



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİRAZLI GÜL RULOLAR

### HAMUR MALZEMELERİ

- 2 1/4 su bardağı un (250 gr.)
- 1 1/2 kahve fincanı şeker (75 gr.)
- 1 çay kaşığı tuz (3 gr.)
- 3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12gr.)
- 4/5 kahve fincanı ılık süt (80 gr.)
- 1/2 paket margarin (125 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

### İÇ MALZEMELERİ

- 1 su bardağı kiraz şekerlemesi
- 1 adet yumurta

Sıkıca bir mayalı hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra ikiye bölün ve herbirini merdane ile 5 mm. kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açın. Bu dikdörtgenlerin üzerine yumurta sürüp, küçük küçük doğramış olduğunuz kirazları yayın ve uzun tarafından kıvrarak rulo yapın. Bu rulolar buzdolabında 1 saat bekletin. Daha sonra isteğimize göre ya rulo şeklinde ya da kendi etrafında kıvrarak yağlanmış tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta akı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

---