



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR RULO

<https://www.ruhundoysun.com>

125 ml Su
2 yemek kaşığı Bal
4 adet Baklava yufkası
200 g Antepfıstığı
50 g Fıstık yağı
Hazırlanışı

Grundig fırını 150 dereceye ayarla.
Su ve balı bir kasede karıştırıp birbirine yedir.
Baklava yufkalarını enlemesine ikiye böl. Kurumamaları için üzerlerini ört.
Her bir yufkayı önce ballı su ile nemlendir, sonra tüm yüzeyini fıstıkla kapla.
Yufkaları dar kenarlarını kıvrarak rulo haline getir ve her rulodan 3 santimetrelilik parçalar kes.
Elde ettiğin küçük ruloları fırın tepsisine yerleştirip üzerlerini fıstık yağıyla fırçala.
Fırında 10-12 dakika altın rengini alıp, iyice kızırdıyana kadar pişir.

