



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI RULO

MALZEMESİ

- 1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
- 1/2 ay bardağı zeytinyağı
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 ay kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un.

YAPILIŞI

- 1.Margarini eritmeden zeytinyağı, yoğurt, bir kaşık pudra şekeri ve karbonatı karıştırarak tahta bir kaşıkla eziniz.
- 2.Unu yavaş yavaş ilâve ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3.Hamuru 4-5 parçaya ayırıp bezeleri 1/2 saat dolapta dinlendiriniz.
- 4.Merdane ile bezeleri 1/2 cm. açınız. Daireyi önce ikiye sonra dörde ve sonra sekize bölünüz.
- 5.Geniş kenarına elmalı iç koyarak 2-3 kere iki ucu açık kalacak şekilde rulo yapınız.
- 6.Yağlanmış tepsiye diziniz.
- 7.Orta ısıdaki fırında pembe renk alana kadar pişiriniz.
- 8.Pudra şekeri serperek servis tabağına diziniz.

Not: Bu rulonun içine elmalı iç konduğu gibi, sadece marmalatta konabilir.