



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEKMEZLİ RULO

2 adet ekmek hamuru,
1 kase pekmez,
iri dövülmüş yarım kase ceviz, sıvıyağ

Ekmek hamurunu, unlanmış bir zeminde bıçak sırtı kalınlığında açın.
Önce sıvıyağ sürüp sonra 1 kase pekmezi, yarım kase iri dövülmüş cevizi serpin. Hamuru rulo yaparak sarın.
Rulonun iki ucunu bastırarak kapatın. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın.
Ekmek hamurlarından oluşan ruloları, uygun büyüklükte bir tepside pişirin. Yağlanmış ve un serpilmiş tepsiye aldığınız ruloların üzerine biraz sıvı yağ sürün. Önceden ısıtılmış orta hareketli frında altı ve üstü pembeleşene kadar pişirin.
