



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU REÇELLİ RULO

2 adet günlük yufka
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
2 kase erik reçeli
Üzeri için:
Pudra şekeri

En az 8 saat önceden reçel bir süzgece dökülür. (Geçen süre içinde reçel tanelerinin hiç suyu kalmayacaktır ve kuru bir hal alacaktır.) Ertesi gün ilk yufka tezgaha serilir. Yuvarlak kısımları kesilerek kare bir şekil verilir. Çıkan parçalar yufkanın yüzeyine atılır. Üzerine tereyağının yarıya yakını sürülür. Diğer yufka tam üzerine bırakılır, aynı şekilde kare yapılır, parçalar yüzeyine atılır, tereyağı sürülür. Kuru reçel taneleri yufkanın her tarafına denk gelecek şekilde yayılır. Çok sıkı olmayan bir rulo yapılır. Tepsiye bırakılır. Üzerine kalan tereyağı sürülür. Bıçakla kesikler atılır. 180 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir. Sıcakken pudra şekeri serpilir. 1 parmak eninde dilimlenir.