



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ RULOLAR

3 çorba kaşığı yoğurt
8 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
Biraz tuz
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Kayısı reçeli
Çekilmiş badem veya fındık

Margarini eritip soğutun. Un, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Buzdolabında 1 gün bekletin. Hazırladığınız hamuru 4 parçaya bölüp her bir parçayı tabak büyüklüğünde yuvarlak olarak açın. Yuvarlakları sekize kesip elde ettiğiniz üçgenlerin üzerlerine kayısı reçeli sürün. Fındık veya badem serpiştirin. Geniş tarafından ince tarafına doğru rulo şeklinde sarıp kapatın. Fırın kalıbını yağlayıp hazırladığınız kuruyemişli payları dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.

[ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın](#)