



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM RULOSU

2 tane rendelenmiş elma
500 gr güllü lokum
10 adet ince kıyılmış kuru incir
10 adet ince kıyılmış kuru kayısı
10 adet kuru kayısı
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı nişasta
Açmak için 1/2 su bardağı nişasta
Süslemek için çikolata ve pudra şekeri

Elmaları soyun ve rendeleyin içine kıyılmış inciri, kayısıyı, pudra şekerini, tarçını ve cevizi ilave edin iyice karıştırın, elma yumuşayana kadar ocak üzerinde pişirin, diğer tarafta benmari usulü lokumları eritin içine yavaş yavaş 1 su bardağı nişastayı ekleyin. ocaktan alıp soğutun daha sonra merdane yardımıyla lokumu açın şeritler halinde kesin, her şeridin başına 1 tatlı kaşığı iç malzemesinden koyun rulo şeklinde açın, açarken nişasta serpin, servis için üstüne pudra şekeri ve çikolata kullanın.

