



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ GEVREK RULO

1 adet büyük köy yufkası
3 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı katı pekmez
1 su bardağı ceviz

Köy yufkasının yuvarlak kenarları keserek dikdörtgen bir parça çıkarılır. Yüzeyine önce tereyağı, sonra katı pekmez sürülür. Son olarak ceviz serpilir. Çok sıkı olmayan bir rulo yapılır. 1 parmak eninde bıçakla kesilir. Kesik kısmı üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.