



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBELİ RULO KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yumurta
1.5 su bardağı pudra şekeri
250 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Pembe kısmı için:
1 damla pembe gıda boyası
1 yemek kaşığı süt

Oda sıcaklığında tereyağı ve şekeri karıştırın. Daha sonra un hariç tüm malzemeleri ekleyerek karıştırın. En son un ekleyerek kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 2 parçaya ayırın. 1 yemek kaşığı sütle pembe gıda boyasını karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı hamurun yarısına yedirin. Her iki hamuru da aynı boyutta ayrı ayrı açın. Daha sonra ilkinin üzerine pembeyi koyun ve rulo yapın. Dolapta yarım saat kadar bekletin. Sonra 1 santimetre kalınlığında dilimleyin. Fırın tepsisine dizin, 180 derecede pişirin.

