



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUGELACH

420 gr. un
50 gr. şeker
270 gr. margarin
3 adet yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
1 kase reçel
1 tat kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz

Reçel, tarçın ve ceviz hariç 1 yumurta sarısı ayırıp diyer malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında hamur yoğurun.

Bezelerle ayırıp merdane ile açın.

Üçgen parçalarda kesip üzerine reçel sürün ardından ceviz ve tarçın serpip rulo yapın.

Yağlı tepsiye dizip yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Not: Değişik içlerle de yapılabilir.

