



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KATMER

Gerekli Malzemeler:

15 adet baklava yufkası

125 gr tereyağı

100 gr toz çam fıstığı

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı su

1/2 adet limon

Orta boy bir tavanın içine 125 gr tereyağı koyup eritiniz, iyice köpürdükten sonra altını kapatınız . Yağı üzerine çıkan ve dibine çöken ayranından arındırınız.

Baklava yufkalarını ortadan ikiye kesiniz, kenarlarında kuruyan yerleri kesip atınız.

Yufkaların her birini tek tek yağlayıp, üzerlerine fıstık serpiniz. Oklavanın etrafına dolayıp, rulo haline getirip, pişirme kabına diziniz.

Pişirmek için kullanacağınız fırın kabını bir miktar eritilmiş tereyağı ile yağlayınız. Kalan tereyağının köpüksüz yerini bir fırça yardımıyla katmerlerin üzerlerine sürünüz. Ve 180 derece fırında 20 dakika, altın sarısı renk alınca kadar pişmeye bırakınız.

Şerbeti için: Orta boy bir tencerenin içine 1.5 su bardağı suyu, 1.5 su bardağı şeker ve yarım limonu atıp kaynamaya bırakınız. Fırından çıkan katmerlerin üzerine şerbetini dökünüz. Ve soğuk servis yapınız.
