



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO KURABIYE

2.5 su bardağı un

1 yemek kaşığı badem (ince çekilmiş)

6 yemek kaşığı margarin

1 yumurta sarısı

yaklaşık 1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı minik parçalanmış badem

tarçın

Yapılışı Un, çekilmiş badem, yağ ve şekeri karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru yarım saat bekletin. Unlanmış düz bir yerde 3mm kalınlığında açıp bir rulo yapın. Rulolardan yıldız şeklinde parçalar kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp tarçını ve kalın çekilmiş olan bademi serpin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede ortalama 8 dakika pişirip servis yapın.
