



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO LOKMA

2 adet yufka
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardağı süt
İ için:
1 su bardağı dövölmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 ay bardağı toz şeker
1 yumurta beyazı
Kızartma için:
2 su bardağı sıvıyağ
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Şerbet kaynatılır ve soğutulur. İ malzemesi karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir, yüzeyine yumurta sarısı- süt karışımının yarısı sürölür. Sonra ortadan ikiye kesilir. Kesilen kısma uzunlamasına için dörte biri konur, rulo yapılır. Rulo baş parmak kalınlığında bıçakla kesilir. Kalan yufkalara aynı işlemler uygulanır. Lokmalar kızgın yağa atılır ve pembe renkte kızartılır. Soğuk şerbete atılır. Şerbette yarım saat bekletildikten sonra servis tabağına çıkarılır.