



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞERBETLİ ELMALI CEVİZLİ RULO TATLI

Hamuru için:

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvıyağ

1 paket instant maya

1 yumurta

Aldığı kadar un

İçi için:

7-8 adet elma

Tarçın

1 buçuk su bardağı dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

4 su bardağı seker

5 su bardağı su

3-4 damla limon

Hamur için gerekli malzemeler yoğurularak yumuşak bir hamur elde edilir. Yarım saat dinlendirilir.

Bu arada şerbet hazırlanır. Soğumaya bırakılır.

Elmalar rendelenerek ocağa alınır kısık ateşte pişirilir. Pisince içine ceviz ve tarçın ilave edilir. Soğumaya bırakılır.

Hamur ince bir şekilde açılır. İç harcı her tarafına yayılır ve rulo haline getirilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana kadar pişirilir.

İlk sıcaklığı çıkan tatlıya ılık şerbet dökülür. Servis edilir.

