



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ RULO

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 2 Adet elma
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Kahve Fincanı toz şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Adet yumurta
- 3 Çorba Kaşığı ÇEKİLMİŞ FINDIK
- 3 Çorba Kaşığı tahin
- 3 Çorba Kaşığı çekilmiş ceviz
- 1 Kahve Fincanı süt
- 7 Çorba Kaşığı tahin
- 1 Paket vanilya

Elmaları rendeleyin. Tahin, ceviz, fındık, tarçınla karıştırın. Hamur için şekerle yağı ezin. Hamur malzemelerini karıştırıp yumuşak bir hamur yapın. Hamuru merdane ile ince açın. Hazırladığınız karışımı hamurun her yerine yayın. Rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırında kızarıncaya kadar pişirin. Pudra şekeri serpip servis yapın.