



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KALP RULOLAR

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1 paket yaş maya

Yarım su bardağı ılık su

Yarım su bardağı ılık süt

2 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta 4.5 su bardağı un

İç harcı için:

2 yemek kaşığı yumuşak tereyağı

2 yemek kaşığı toz tarçın

1.5 çay bardağı esmer şeker

Üzeri için:

1 bardak pudra şekeri

1/2 paket labne

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

Unu kaba alarak ortasını açın. Mayayı ortaya yerleştirerek geri kalan tüm malzemeleri ekleyin. Hamuru elinizle karıştırın ve bu esnada mayayı ezin. Ardından tüm malzemeleri iyice yoğurun. Hamuru 30 dakika üzerini örtüp dinlendirin. Hamuru merdane ile yarım santim inceliğinde, dikdörtgen elde edecek şekilde açın. İç harç malzemelerini karıştırdıktan sonra hamura yayın. Hamurun iki kenarını sağdan soldan kıvrarak ortada buluşturun. 2-3 cm genişliğinde dilimleyin. Tepsiyeye dizenken orta kısmı hafif sıkarak kalp şekli verin ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiyeye dizin. 175 derece ısınmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Üzeri için pudra şekeri, labne, vanilya ve tereyağını rondoya alarak iyice krema haline getirin. Fırından çıkan ruloların üzerini krema ile süsleyerek servis yapın.

