



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI RULO KURABİYELER

Hamur için:

- 5-6 Su Bardağı Buğday Unu (500-600g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 2 ½ Çay Bardağı Ilık Süt (250g)
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (85g)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

- ¾ Çay Bardağı Buğday Unu (35-40g)
- 8 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (120g)
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- ½ Paket Süt Kreması (veya 1 Çay Bardağı Süt) (200ml)
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt Kreması
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 1 Yemek Kaşığı Toz Tarçın

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer hamur malzemesini ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat bekletin.

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp ısıtın.

Mayalanan hamuru kısaca yoğurun ve merdane ile 1 cm kalınlığında bir kare şeklinde açın.

Süt kreması veya süt ile bir kenarını fırçalayın. Böylece rulo rahat yapışacaktır.

İçi için, un, tereyağı, tarçın ve şekeri parmak uçlarınızla ovuşturup iyice birbirine yedirin. En son üzümü de ekleyip karıştırın.

Bu karışımı hamurun içerisine serpiştirip, çok sıkı olmayacak şekilde yuvarlayarak rulo haline getirin.

Yağlanmış veya pişirme kağıdı ile kaplanmış ısıya dayanıklı derin bir fırın tepsisi veya borcamda 28-30 dakika pişirin.

Fırından alınca Pakmaya Pudra Şekeri ve kremayı çırparak üzerlerine sürüp, 10 dakika ılınmaya bırakın.

Soğuyunca tırtıklı bir bıçakla rulolarınızı dilimleyin, tarçın ve Pakmaya Kakao serpiştirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121589 • adı:Tarçınlı Rulo Kurabiyeler • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:45