



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI RULO

Hamur için:

3,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

1/4 su bardağı toz şeker

1 paket kuru maya (instant)

1/4 su bardağı tereyağı (eritilmiş)

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

İç dolgusu için:

1/2 su bardağı esmer şeker

2 yemek kaşığı toz tarçın

1/4 su bardağı tereyağı (yumuşatılmış)

Üzeri için:

1/2 su bardağı krem peynir

2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilya özütü

1-2 yemek kaşığı süt (kıvamı açmak için)

Ilık süt, maya ve şekeri bir kaba alıp karıştırın ve mayanın aktive olması için 5 dakika bekletin.

Erimiş tereyağı, yumurta ve tuzu ekleyin. Ardından unu azar azar ekleyip yumuşak, hafif yapışkan bir hamur elde edin.

Hamuru 10 dakika kadar yoğurun, ardından üzerini örtüp 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamur iki katına çıkana kadar bekleyin.

Bir kasede esmer şeker ve tarçını karıştırın. Yumuşamış tereyağını ayrı bir yerde hazırlayın.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha açın. Dikdörtgen şeklinde ve 1 cm kalınlığında bir hamur elde edin.

Üzerine yumuşamış tereyağını sürün ve esmer şeker-tarçın karışımını her yerine eşit şekilde serpin.

Hamuru uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo yapın. Ruloyu eşit dilimlere ayırarak yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Dilimleri tepside 30 dakika daha mayalandırın. Bu sırada fırını 180°C'ye ısıtın.

Önceden ısıtılmış fırında altın rengi olana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Krem peynir, tereyağı, pudra şekeri, vanilya ve sütü pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Fırından çıkan sıcak ruloların üzerine kremayı dökün.



© lezzetler.com tarif no:180511 • adi:Tarçınlı Rulo • gönderen:dolu • indirme tarihi:06.04.2025 - 12:53