



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI RULOLAR

www.electrolux.com

420 gr un
60 gr tereyağı
50 gr şeker
Bir tutam vanilyalı şeker
Yeşil limon kabuğu
Tuz
200 ml ılık süt
30 gr maya
2 yumurta sarısı
100 gr kuru üzüm

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı, süt ve şekerin bir kısmı ile birlikte ortadaki boşluğa koyun.

Bir miktar un ilave edip karıştırın. Üzerine bir miktar un serpin ve başlangıç hamuru çatlamaya başlayana kadar sıcak bir yerde beklemeye bırakın.

Kalan şekeri, tuzu, vanilya şekerini, limon kabuğunu, yumurta ve tereyağını unun kenarına ekleyin. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak mayalı bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru yaklaşık iki katına kadarkabarıncaya dek sıcak bir yerde bırakın.

Ardından yıkanmış kuru üzümleri hamura ekleyin ve 12 adet aynı boyutta rulo yapın.

Ruloları altına pişirme kağıdı serilmiş bir pişirme tepsisine koyun ve yarım saat daha üstü kapalı şekilde bekletin. Fırında 20 dakika pişirin.