



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE CEVİZLİ RULO ÇÖREK

3.5 su bardağı un
1 paket instant maya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Yarım su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
İç harcı için:
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı üzüm
1 su bardağı iri çekilmiş cevizi

Un, instant maya, pudra şekeri, ılık su, ılık süt ve ayçiçek yağını çukur bir kaba alıp yoğurun. Üzerini nemli bir bez ile örtüp ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru ikiye bölün. Üzerine az un serpererek kalın olmayacak şekilde açın. Toz şeker serpin. Üzümü ve cevizi de her tarafına eşit olacak şekilde serpin. Rulo şeklinde sarıp iki parmak kalınlığında kesin. Yuvarlak fırın kabının tabanına yağlı kağıt serin. Üzümler ve cevizler yukarı bakacak şekilde tepsiye ortadan başlayacak şekilde yan yana dizin. Kalan hamura da aynı işlemi uygulayın. 30 dakika dinlendirin. önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.

