



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ VE CEVİZLİ RULO ÇÖREK

600 gr Un
3 Adet Yumurta
4 Çorba Kaşığı Bal
100 gr Margarin
250 gr Pudra Şekeri
1 Tatlı Kaşığı Karbonat
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
3 Adet Karanfil
100 gram Erik Reçeli
150 gr Kuru Üzüm
150 gr Ceviz
1 Adet Yumurtanın Sarısı

Geniş bir kapta, unu, 3 adet yumurtayı, balı, margarini, pudra şekerini, karbonatı, tarçını ve karanfili karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hazırladığınız hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Üzerine nemli bir bez örterek 3 saat bekletin. Merdaneyle 2 cm kalınlığında açın. Üzerine erik reçeli sürün. Ceviz ve kuru üzüm serpin. Yuvarlayarak, rulo haline getirin. Üzerine yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.