



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ RULO

Hamuru için:

1-2 kahve fincanı pudrasekeri

1 kahve fincanı sivi sana

1 kahve fincanı ayçiçek yağı

1 kahve fincanı süt

1 kahve fincanı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

aldığı kadar un

Harcı için:

2 su bardağı dondurulmuş visne

yarım su bardağı çekilmiş fındık

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

2 çorba kaşığı tozşeker

Pudrasekeri, sivi sana, ayçiçek yağı, süt, yoğurt, kabartma tozu, vanilya ve unu derin bir kaba alın. Kulak memesi yumusaklığına gelinceye kadar yogurup küçük bezelere ayirin. Visneleri bir süzgece koyup, suyunu süzün.

Tezgaha hafifce un serpip bezelerden birini merda ile açın. Hamurun kenarına visnelerden ve çekilmiş fındıktan koyup sigara böreği gibi sarin (önce alt kenarı içeri ve her iki yanını da içeri katlayarak sarin) ruloları yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp tozşeker serpin.

Önceden 185 derece ısıtığınız fırında üzeri kızarana dek pisirin.

