



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

RULO KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı yoğurt
- 6 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
- İç için;
- 1 Su bardağı ceviz
- 1 Su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1,5 Tatlı kaşığı tarçın

Yoğurt, toz şeker ve oda ısısında yumuşamış margarin derin bir kaba konur. Mikser ya da çırpıcı ile şeker eriyene kadar karıştırılır.

Üzerine vanilya, kabartma tozu ve azar azar elenmiş un ilave edilir, yoğrulur.

Elde edilen hamurun üzeri kapalı olarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi hazırlanır; ceviz dövülür, kuru üzüm, tarçın ve toz şekerle karıştırılır.

Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. İlk parça yarım santim kalınlığında, dik dörtgen şeklinde açılır. Yüzeyine hazırlanan için dörtte biri yayılır ve rulo yapılır.

Ayrılan diğer üç parçaya da aynı işlemler uygulanır. Hazırlanan 4 rulo buzdolabının alt rafına sertleşmesi için yarım saat konur.

Süre sonunda rulolar, keskin bıçakla bir parmak kalınlığında dilimlenir yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.

Rulo kurabiyeler, önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.

Soğuyunca ikram edilir.

Not: Kurabiyelerinin lezzetinin farklı olması için, iç malzemesine 1 adet portakal kabuğu rendesi eklenebilir.