

Elmali Rulo Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta
1 cay bardagi toz seker (1.5 bardak olabilir)
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi zeytinyagi (aycicek yagi kullandim)
250-300 gr kadar un(unu yavas yavas ekleyin)
Yarim paket kabartma tozu
Vanilya
Elmali Ic:
4-5 adet elma
1 yemek kasigi toz seker
1 yemek kasigi tarcin
1 avuc dovulmus ceviz

Yapilisi

Oncelikle elmali ici hazirlayin. Elmalari rendeleyip, bir kasik toz sekerle birlikte suyunu cekene kadar pisirin, (bu asama cok onemli elmali harcın sulu olmaması gerekiyor). Bir kenarda sogumaya birakin.Tum hamur malzemelerini karistirarak kulak memesi kivamında puruzsuz bir hamur elde edin.280 gr un miktarı bana tam geldi ama siz unu yavas yavas ekleyerek kivami tutturun. Hamuru buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Sonra dikdörtgen şeklinde ince acarak elmali ici her tarafına yayın ve rulo şeklinde sarın.Daha kolay kesebilmek için derin dondurucuda en az 20 dakika bekletip, bir parmak kalınlığında parçalara bölün . Tepsiyeye dizerek 180 C de pisirin. Soguduktan sonra uzerine pudra sekeri serpebilirsiniz.