

ELMALI PASTA (rulo beklinde)

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/4/17

MALZEMELER:

HAMUR

- 1-250gr. tere yađý
- 2-bir orta boy çay bardađý sývý yađ
- 3-4yemek kaýýđý yođurt(doluca)
- 4-1 paket kabartma tozu
- 5 – un
- 6-4 yemek kaýýđý þeker
- 7-yarým çay bardađý pudra þekeri (üzerine serpmek için)

ÝÇ:

- 1- 4adet kalýna yakýn golden elmasý
- 2- 4 yemek kaýýđý þeker
- 3- 1 yemek kaýýđý tarçýn
- 4- 1 su bardađý(bastýrýmýp)ince kýyýmýp fýndýk

YAPILIPI:Elmalarý soy ve rende .þekeri ilave et ve kýsýk atepte piþir (çok az suyu kalsýn) tarçýn ve fýndýđý karýptýr.Pudra þekeri hariç tüm malzemedden kulak memesi yumuþaklýđýnda hamur yap. Hamuru iki parçaya böl. Elips beklinde aç(yarým cm. kadar).Ýç malzemenin yarýsýný üzerine yay.Rulo beklinde sar . 180 derecedeki fýrýnda piþir. Sođuyunca istediđin boyutta dilimle. Üzerine pudra þekeri serp.