AYVALI RULO

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/17

250 gr. margarin
1 çay bardaðý sývý yað
1 çay bardaðý yoðurt
1 su bardaðý pudra þekeri
Kabartma tozu
Alabildiði kadar un
ÝÇ
2 ayva
6 kaþýk toz þeker
1 çay bardaðý kýyýlmýþ ceviz
1 tatlý kaþýðý tarçýn
YAPILIÞI: Þekerle rendelenmiþ ayva piþir, cevizle tarçýn ilave et, (,kenara al.) Kalan malzeme ile (üzerine serpmek için 1 kaþýk pudra þekeri ayýr.) hamur yap, iki veya üç parçaya böl, merdane ile aç, 8 parçaya böl, geniþ tarafýna iç malzemeden 1 tatlý kaþýðý koy, geniþten dara doðru sar,tepsiye diz,180 derecede piþir, ayýrdýðýmýz pudra þekerini üzerine ek.