



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Rulo Peçenye

### Rulo Kurabiye



1 Paket marqarin (250 qr.)  
1 Su stəkani toz şəkər  
1 Su stəkani qatıq  
6 Su stəkani un  
1 Paket vanil  
1 Şiriniyyat qaşığı qabartma tozu  
İçü Üçün;  
1 Su stəkani qoz  
1 Su stəkani tum kişmiş  
2 Çorba qaşığı toz şəkər  
1,5 Şiriniyyat qaşığı tarçın

- # Qatıq, toz şəkər və otaq istiliyində yumşalmış marqarin dərin bir kobud qoyular. Mikser ya da çırpıcı ilə şəkər əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə vanil, qabartma tozu və danlaq danlaq ələnilmiş un əlavə edilir, yoğurular.
- # Əldə edilən xəmirin üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə dinlənməyə buraxılır. Bu vaxt iç vəsaiti hazırlanar; qoz döyülər, kişmiş, tarçın və toz şəkərlə qarışdırılır.
- # Dinlən edən xəmir 4 bərabər parçaya bölünər. İlk parça yarım santimetr qalınlığında, tik dördbucaqlı şəkildə açılır. Səthinə hazırlanan üçün dördü biri yayılır və rulo edilir.
- # Ayrılan digər üç parçaya da eyni əməliyyatlar tətbiq olunar. Hazırlanan 4 rulo soyuducunun alt rəfinə sərtləşməsi üçün yarım saat qoyular.
- # Müddət sonunda rulolar, iti bıçaqla bir barmaq qalınlığında dilimlənər yağlanmış soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər.
- # Rulo peçenylər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # Soyuyunca ikram edilir.

**Not:** Peçenylərinin ləzzətinin fərqli olması üçün, iç vəsaitinə 1 ədəd portağal qabığı rəndəsi əlavə oluna bilər.