



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı Cevizli Mini Rulo



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 3 orta boy elma
- 1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 3 yemek kaşığı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı galeta unu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri ile sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Cevizi iri parçalı bırakın, kuru üzümü ayıklayın. Fırını 190°C alt üst ayarda ısıtın. Tereyağını eritip sütle karıştırın, ancak yufkaya sıcak sürmeyin. Tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın.

Servis Önerisi:

Mini ruloları tamamen soğutup süt veya çay ve taze meyveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Elmalı harcı pişirin:

- Elmaları rendeleyip şekerle geniş tavada suyunu çekene kadar orta ateşte çevirin.
- Tarçın, kuru üzüm ve cevizi ekleyip karışımı ocaktan alın ve tamamen soğumasını bekleyin.



2. Yufkaları hazırlayın:

- Yufkaları uzun üçgenlere kesin ve üzerlerine tereyağlı süt karışımından ince bir tabaka sürün.
- Geniş kenara az miktarda galeta unu serpiştirerek elma suyunun yufkayı ıslatmasını azaltın.

3. Ruloları sarın:

- Soğuk iç harcı geniş kenara yerleştirip yanları içe katlayarak küçük rulolar sarın.
- Birleşme yerini alta getirin, ruloları tepsiye aralıklı dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün.

4. Pişirin ve soğutun:

- Ruloları altı ve üstü eşit kızarana kadar sıcak fırında pişirin.
- Fırından çıkınca tel üzerinde dinlendirin ve dolgu çok sıcakken ısırlmaması için tamamen ılıtın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yufka gevrek ve eşit kızarmış olmalı, elmalı iç sulu kalmamalıdır. Rulo kesildiğinde harç akmamalı ve yufka katlarında çiğ bölüm görünmemelidir. Elma yeterince suyunu çekmezse taban yumuşar. Ceviz yanık tat vermemeli ve parçalar dolgu içinde dengeli dağılmalıdır.

Saklama:

Ruloları tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Düşük ısıli fırında kısa süre ısıtarak gevrekliğini yenileyin. Servisten önce dolgunun tamamen soğuduğundan emin olun.

>> **İpucu:** Elmalı harca galeta unu eklemek yerine yufkaya çok ince serpmek fazla suyu tutar ve dolgunun tadını ağırlaştırmaz.