

Haşhaşlı Erikli Rulo

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

8 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Haşhaşlı Erikli rulo, yumuşak hamuru erik ve haşhaş dolguyla buluşturarak meyvemsi, nemli ve kahve yanına uygun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 4 adet Erik
- 0.5 su bardağı Haşhaş

Yapılışı

1. Erikleri küçük doğrayın haşhaş için şekerle karıştırın.
2. Un, süt ve yağ yoğurup yumuşak hamur hazırlayın.
3. Hamuru 15 dakika dinlendirin, gluten gevşesin.
4. Haşhaşlı Erikli içi hamura yayın ve sıklıkla yapın.
5. Ruloyu 180°C fırında 24 dakika kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Erik dilimlerini ince kesmek rulonun katlarında eşit dağılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, üstüne pudra şekeri serpmeniz yeterlidir.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta