



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

RULO REK



- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 100 gr. margarin
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 5 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- İçi İçin;
- 3 Su bardağı rende yağlı beyaz peynir
- zeri İçin;
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 orba kaşığı susam
- 1 orba kaşığı rekotu

Zeytinyağı, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı çukur yoğurma kabına konur.

Malzemeler ırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. zerine kabartma tozu ve yoğurduka elenmiş un eklenir, yoğrulur. Orta yumuşak bir hamur yapılır.

Hamur zeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra, iki eşit parçaya bölünür.

İlk parça unlu zeminde, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır.

Hamurun yüzeyine rende peynirin yarısı yayılır ve rulo yapılır, yağlanmış tepsiye konur. Diğer hamur parçasına da aynı işlem uygulanır.

Ruloların zerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra susam ve çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkınca biraz dinlendirilir, bir parmak kalınlığında dilimlenir.

Not: Rulo reğin yapımında yağlı peynir kullanıldığı için, ılık ya da sıcak olarak ikram edilir.