



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MARMELATLI RULO



1 ay bardağı ayçiçeği yağı
1 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz maya
1 Tatlı kaşığı toz şeker
3 Su bardağı un
İçi İçin;
5 orba kaşığı marmelat
1 ay bardağı kuru üzüm
zeri İçin;
1 orba kaşığı marmelat
1 orba kaşığı susam

- # ılık suya toz şeker ve maya eklenir, karıştırılır. Ağı kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Yoğurma kabına 2 su bardağı un konur, üzerine beklemiş mayalı su eklenir, karıştırılır.
- # Daha sonra ayçiçek yağı katılır, yoğurduka kalan bir su bardağı un eklenir, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
- # Hamurun bulunduğu kap sıkıca kapatılır, ılık bir ortamda bir saat mayalanması İçin beklenir.
- # Süre sonunda mayalanan hamur, iki eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla yarım santim kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açılır.
- # Hamurun yüzeyine önce marmeladın yarısı sürülür, sonra kuru zmn yarısı serpilir ve fazla gevşek olmayan bir rulo yapılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
- # Diğer parçaya da aynı işlemler uygulanır. Elde edilen rulolar tepsinin İçinde, zeri kapalı olarak yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra ruloların üzerine fırçayla marmelat sürülür ve susam serpilir. 190 derece az ısıtılmış fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra 15 – 20 dakika ılıması İçin bekletilir. Bir parmak kalınlığında dilimlenir, servise sunulur.

Not: Marmelatlı rulo yapımında kayısı, şeftali, portakal gibi sarı renkli marmelat kullanılması tavsiye edilir.