



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

Rulo Kökə

Rulo Çörək



1 Su stəkani qatıq
Yarım çay stəkani zeytunyağı
100 qr. marqarin
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta ağı
5 Su stəkani un
1 Paket qabartma tozu
İçi Üçün;
3 Su stəkani rəndə yağlı ağ pendir
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Çorba qaşığı suysam
1 Çorba qaşığı çörək otu

Zeytunyağı, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, 1 Ədəd yumurta, 1 Ədəd yumurtanın ağı çuxur yoğurma kabına qoyular.

Vəsaitlər çırpıcı ya da mikserlə hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılar. Üzərinə qabartma tozu və yoğurduqca ələnmiş un əlavə olunur, yoğurular. Orta yumşaq bir xəmir edilir.

Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirildikdən sonra, iki bərabər parçaya bölünər.

İlk parça unlu zəmində, mərdanə köməyiylə yarım santimetr qalınlığında, düzbucaqlı şəkildə açılar.

Xəmirin səthinə rəndə pendirin yarısı yayılır və rulo edilir, yağlanılmış nimçəyə qoyular. Digər xəmir parçasına da eyni əməliyyat tətbiq olunur.

Ruloların üzərinə əvvəl yumurta sarısı sürtülər, sonra suysam və çörəkotu səpilər. Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada üzərləri qızarana qədər bişirilər.

Sobadan çıxınca bir az dinləndirilər, bir barmaq qalınlığında dilimlənər.

Qeyd: Rulo kökənin istehsalında yağlı pendir istifadə edildiyi üçün, ılıq ya da isti olaraq ikram edilir.