



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

Tahinli Rulo Kökə

Tahinli Rulo Çörək



1 çay stəkanı günəbaxan yağı
1 yemək qaşığı yumşaq marqarin
Yarım su stəkanı ilıq süd
1 ədəd yumurta ağ
1 yemək qaşığı pudra şəkəri
1 paket qabartma tozu
3 su stəkanı un
İçə Üçün;
4 yemək qaşığı tahin
1 yemək qaşığı günəbaxan yağı
3 yemək qaşığı toz şəkər
1 ovuc kişmiş
Üzəri Üçün;
1 ədəd yumurta sarısı

- # Yoğurma qabına yumurta ağ, ilıq süd, marqarin, günəbaxan yağı və pudra şəkəri qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # İçinə bir ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu və danlaq danlaq ələnilmiş un əlavə edilir. Orta sərtləkdə bir xəmir edilir. 15 - 20 dəqiqə dinləndirilir.
- # Bu vaxt iç vəsaiti olan tahin, günəbaxan yağı və toz şəkər hamar bir konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılır, kişmiş əlavə olunur.
- # Dinlənən xəmir unlu zəmində, mərdanə köməyiylə xidmət qabı böyüklüyündə açılır. Kənarlardakı bombeli qisimlər kəsilərək düzbucaqlı şəklə verilir. Kəsilən parçalar, açılan xəmirin üzərinə yerləşdirilir.
- # Tahinli iç xəmirin səthinə uclarına daşıyarmadan yayılır və düz şəkildə rulo edilir.
- # Rulo yağlı kağız serilmiş ya da yağlanmış kiçik boy soba nimçəsinə köçürülür. Üzərinə yumurta sarısı sürtülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilir. Üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Tahinli rulo kökə ılıdıktan sonra bir barmaq enində dilimlənər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Tahinin sıxlığı dəyişə bilər, bu səbəblə iç vəsaitinə əlavə olunən günəbaxan yağı miqdarı az nisbətə azaldılıb, artırıla bilər.