



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

Loxumlu Rol

Lokumlu Rol



1 Paket tez maya (Instant)
Yarım paket kərəyağı
1 Ədəd yumurta
1,5 Su stəkanı ilıq su
1 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi Üçün;
300 qr. güllü loxum
Üzəri Üçün;
2 Çorba qaşığı pudra şəkəri

- # Dərin bir Qabın içinə ilıq su, toz şəkər və unla qarışdırılmış maya qoyular. Şəkər əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta, yandırmadan əridilmiş soyudulmuş kərəyağı, duz əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.
- # Konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq, orta sərtləkdə bir xəmir edilir. Əldə edilən xəmirin üzəri bağlanılır, yarım saat ilıq mühitdə gözlənilir.
- # Müddət sonunda xəmir dörd bərabər parçaya bölünür. Hər parça unlu zəmində mərđanəylə xidmət qabı böyüklüyündə açılır.
- # Xəmir ortadan ikiyə kəsilir. Kəsilən qisimə kiçik doğranmış loxumlar tək sıra halında düzülür və rulo edilir.
- # Rulo bıçaq köməyiylə iki barmaq enində kəsilir, yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş nimçəyə aralıqlı düzülür.
- # Kökəllər sobaya verilmədən əvvəl 20 dəqiqə qədər ilıq mühitdə gözlənildikdən sonra, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir.
- # Sobadan çıxan isti loxumlu rolların üzərinə pudra şəkəri səpilir.

Not: Rol yumrulamaq, rulo etmək mənasında bir sözdür.