



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Rullo al Marmellato

Marmelatlı Rulo



Un bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere d'acqua
Un cucchiaino di lievito in polvere
Un cucchiaino di zucchero
3 chieri di farina
Per interno:
5 cucchiari di marmellate
Un bicchierino di uva secca
Per la sopra:
Un cucchiaino di marmellata
Un cucchiaino di sesamo

- # Zucchero e lievito si mettono nell'acqua e si miscelano poi si lasciano ad aspettare circa per 10 minuti.
- # Nella ciotola da impastare si mettono due bicchieri di farina poi alla sopra si aggiunge la miscelata di lievito, si miscelano.
- # Dopo si aggiunge olio vegetale e si aggiunge l'acqua piano piano finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Sopra dell'impasto si coperta bene e poi si lascia ad un posto mezzo caldo per levitare.
- # Dopo del tempo l'impasto si condivide in due pezzi uguali ogni pezzo si aperta con il rullo figura di rettangolo.
- # Sopra della marmellata prima si mette la metà, poi si pizzica la metà di dell'Uva secca si fa il rullo mezzo stretto poi si fila nel vassoio oliato.
- # Si fa ugualmente anche l'altro pezzo e il rullo si mette nel vassoio poi il vassoio si mette ad una parte per riposare circa per 10 minuti.
- # Poi alla sopra dei rulli preparati si mette la marmellata e pizzica il sesamo poi si mettono nel forno riscaldato a 190 gradi si arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si lasciano a ffrescare circa per 15 o 20 minuti dopo si fettano dimensione di dito e si servirsi.

Nota: Nel momento di preparazione questa dolce si possono usare anche le altre frutta come pesche, albicocche e d'arancia.