



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî 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 cucchiaini 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.