



Рулет с сыром

Rulo Çörek



1 стакан йогурта (не сладкого)
6 ст.л. оливкового масла
100гр. маргарина
1 яйцо
1 яичный белок
5 стаканов муки
1 пакет разрыхлителя
Для начинки:
3 стакана тертой жирной брынзы
Для украшения:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжута
1 ст.л. чернушки

- # В чашке взбить до однородной массы размягченный маргарин, оливковое масло, яйцо и белок.
Добавить разрыхлитель, муку и замесить средней мягкости тесто.
- # Тесто накрыть и оставить на 30 минут. Затем разделить на 2 части.
- # Раскатать эти 2 части прямоугольной формы толщиной 0,5 см.
- # Посыпать каждую часть сыром и скатать в рулет. Положить 2 рулета на смазанный маслом противень.
- # Смазать рулеты желтком, затем посыпать кунжутом и чернушкой. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и печь пока поджарится.
- # Порезать шириной с палец.

Для начинки используем сыр высокой жирности, поэтому подавать лучше горячим или теплым.