



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## 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.