



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

LOKUMLU ROL



1 paket çabuk maya (Instant)
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1,5 su bardağı ılık su
1 orba kaşığı toz Őeker
1 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi İçin;
300 gr. gll lokum
zeri İçin;
2 orba kaşığı pudra Őekeri

- # Derin bir kabın içine ılık su, toz Őeker ve unla karıştırılmış maya konur. Őeker eriyene kadar karıştırılır.
- # zerine yumurta, yakmadan eritilmış ılıtılmış tereyağı, tuz eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Kıvam alana kadar azar azar un eklenerek, orta sertlikte bir hamur yapılır. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, yarım saat ılık ortamda bekletilir.
- # Süre sonunda hamur dört eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamur ortadan ikiye kesilir. Kesilen kısıma küçük doğranmış lokumlar tek sıra halinde dizilir ve rulo yapılır.
- # Rulo bıçak yardımıyla iki parmak eninde kesilir, yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmış tepsiye aralıklı dizilir.
- # rekler fırına verilmeden önce 20 dakika kadar ılık ortamda bekletildikten sonra, önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Fırından çıkan sıcak lokumlu rollerin üzerine pudra Őekeri serpilir.

Not: Rol yuvarlamak, rulo yapmak anlamında bir kelimedir.