



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ RULO ÇÖREK

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)

1 ay bardağı sıvıyağ

3 orba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Alabildiğı kadar un

İçi için:

1 adet kırmızı biber

2 adet dolma biberi

1 su bardağı beyaz peynir rendesi

1 tutam kaşar peyniri rendesi

Hamur malzemesiyle ele yağışmayan, orta sertlikte bir hamur yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Bu arada i malzemesi hazırlanır; biberlerin çekirdekleri çıkarılır ve çok ince kıyılır. Üzerine peynirler konur ve karıştırılır. Dinlenen hamur iki parçaya bölünür. Her parça servis tabağı kadar açılır. İçin yarısı konur, rulo yapılır. Rulo biraz uzatılır. 1 parmak eninde bıçakla kesilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)