



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK VE ZEYTİN YUVARLAKLARI

1 rulo hamur
125 ml tatlı acı biber sos
125 ml sofralık zeytin, doğranmış
100 ml kavrulmuş fındık, doğranmış
100 ml pıkan cevizi, doğranmış
100 ml marine edilmiş kurutulmuş domates
250 ml mozzarella peyniri, rendelenmiş

Hamuru açın ve tatlı acı biber sosu üzerine dökün.

Zeytin, kuruyemişler, kurutulmuş domates ve peyniri hamurun üzerine güzelce yayın.

Hamuru boyuna kıvrın, streç film ile kaplayıp soğuması için yarım saatliğine buzdolabına bırakın.

Rulo katılaştınca, 1 cmlik dilimler halinde kesin ve dilimleri yağlanmış fırın tepsisine dizin.

20 dakika ya da hamur iyice kabarıp kızarıncaya kadar pişirin. Soğumadan, ılık servis edin.

