



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ RULO BÖREK

Ümit Usta

Hamuru için
3 su bardağı un
2 adet yumurta
1/2 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı su
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için;
250 gr. kuzu kuşbaşı
3 adet orta boy kuru soğan
1/2 demet maydanoz
1/4 paket margarin
1 çay kaşığı tuz
Yeterince karabiber

Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarin yağında pembeleştiririm.

Etleri ilave edip birkaç sefer karıştırdıktan sonra tencerenin ağzını kapatıp orta ısı ateşte pişirelim.

Etler suyunu çekince, az su ilavesi ile etlerin iyice pişmesini sağlayalım.

Tuz ve dişe gelecek kadar karabiber ilave edip, ara sıra karıştırarak hiç su kalmayacak şekilde pişirelim.

İnce kıydığımız maydanozları katıp son bir kere daha karıştırdıktan sonra, soğumasını bekleyelim.

1 adet yumurtanın sarısını ayırıp diğer bütün hamur malzemelerini iyice karıştırıp, orta yumuşaklıkta bir hamur turalım.

10 dakika dinlendirdikten sonra 2-3 mm. kalınlığında açalım.

Her iki kenarından ince şeritler halinde hamur kesip, hamuru dikdörtgen şekline getirelim.

Hazırladığımız içi hamurun üzerine serpiştirip rulo şeklinde saralım.

Yanlarından kestiğimiz şerit şeklindeki hamurlardan da üzerine süs yapalım.

Sıvıyağ ile çırtığımız yumurta sarısını sürüp önceden ısıttığımız 170 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

Biraz soğuduktan sonra dilimleyip servis yapalım.