



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI RULO BÖREK

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kaşar peyniri
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 100 gr beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı susam

Bütün malzeme karıştırılıp yumuşak bir hamur yapıp bezelere ayrılır. Peynirler rendelenip iç malzemesi karıştırılıp iç hazırlanır. Bezeler açabildiğimiz kadar ince açılıp yağlanır iç serpip rulo yapıp 10 cm eninde kesip tepsiye dizilir yumurta sarısı sürüp susam serpip 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

