



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI RULO ÇÖREK

Hamur için;
2 su bardağı un
1 paket instant maya
1 su bardağı ılık süt
6 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
Eşit miktarlarda acı biber ve domates salçası
Çekilmiş ceviz içi
4 diş Sarımsak
1 çay kaşığı Kimyon
1 çay kaşığı Reyhan
1 çay kaşığı Fesleğen
Çok az nane
1 çay kaşığı Tuz
Çok az Sıvıyağ

Hamur malzemelerinin hepsini bir kaba alıp yoğuruyoruz. Yarım saat kadar mayalanmaya bırakıyoruz. Hamur mayalanırken biz iç malzemeyi hazırlayalım. Bunun için salça, sıvı yağ, ceviz içi ve baharatları bir kaba alıp karıştırıyoruz. Mayalanan hamuru yarım cm kalınlığında merdaneyle açıp iç malzemeyi açtığımız hamura sürüyoruz ve rulo yapıp üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpererek fırına veriyoruz. Pişen çöreğimizi dilimleyerek servis ediyoruz.