



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENLİ RULO

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardağı emen
- 1,5 çay bardağı yoğurt
- 3 yemek kaşığı susam
- 4 kahve fincanı eritilmiş margarin
- 7 su bardağı un

Eritip ılıttığınız margarin, sıvı yağı ve yoğurdu derin bir kaba aktarıp üzerine yumurta sarısı ekleyin. Tuz, toz şeker, kabartma tozu ve unu da başka bir kaptaki karışımı tel süzgeçten geçirerek diğer malzemelere ilave edin. Karışımı, malzemeler iyice karışınca kadar yoğurun. Hamurdan greyfurt büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla dikdörtgen şeklinde açın. Birer yemek kaşığı emeni, yufkaların her tarafına gelecek şekilde yayın. Hamurları uzun kenarından başlayarak rulo yapın. Üzerlerine önceden ayrılmış olan yumurta akını sürüp susam serpiştirin. Ruloları 2 parmak eninde dilimlere ayırıp fırın kağıdı serilmiş tepsiye yatık şekilde ve aralıklı olarak dizin. 10 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın ve sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

