



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULOLAR

1,5 bardak beyaz ekmek unu
1,5 bardak kepekli un
1 ay kaşığı kuruş maya
1 orba kaşığı şeker
75 g ceviz, doğranmış
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
2 orba kaşığı zeytinyağı

Unları, mayayı, şekerini, cevizleri ve tuzu karıştırın.

280 ml sıvı yağ ve 1 fincan ılık suyu karıştırıp daha sonra sıvıyı kuru bileşenlere karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru yağlı streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Hamuru bir kare kabın içine alın, ardından 12 dikdörtgen parça halinde kesin ve yağlanmış bir fırın tepsisine aktarın.

Ruloları yağlı streç filmle örtün ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar kanıtlayın.

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Tepsiyi fırının üst rafına aktarın, 12 dakika veya pişene kadar pişirin.

