



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RULOLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tutam toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 100 g yumuşak margarin
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta
- 1 yumurta akı

Dolgu:

- 3 adet kuru soğan (orta boy)
 - 0,5 çay bardağı sıvı yağ
 - 2 su bardağı ince kırılmış ceviz
 - 1 demet maydanoz (ince doğranmış)
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı
 - 1 yemek kaşığı süt

Unu eleyin, maya, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Margarin, süt, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Soğanları küçük küpler şeklinde doğrayıp yarım çay bardağı sıvı yağ ile hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ceviz, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırarak 1-2 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 2 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açın ve üzerlerine 2 yemek kaşığı sıvı yağı sürün. Üzerlerine dolgu malzemesini yayın ve her birini rulo şeklinde sarın. Ruloları bıçak ile 2-3 cm genişliğinde kesin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü çatal ile çirpin ve bir fırça yardımı ile hamurların üzerine sürün. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169222 • adı:Cevizli Rulolar • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41