



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ RULO ÇÖREK

Oktay Usta

- 125 gr oda sıcaklığında margarin
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- Aldığı kadar un
- 3 Çorba kaşığı sirke
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çay kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta beyazı
- İç Harcı için:
 - 1 Çorba kasesi kırılmış ceviz
 - 1 Çorba kasesi tahin
 - 2 Çorba kaşığı toz şeker
- Üzeri için:
 - 1 Adet yumurtanın sarısı
 - 1 Çorba kaşığı sıvı yağ

Oda sıcaklığındaki margarini bir kap içine alıp elimizle biraz karıştırıyoruz. İyi yumuşayınca üzerine hemen sıvıyağı, susuz yoğurdu, sirkeyi, yumurta beyazını ilave edip parmak uçlarımızla karıştırıyoruz. Alabildiğince un koyuyoruz. Hamurumuzun kıvamı kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Daha sonra hamuru 5 dakika dinlendiriyoruz. Hamurun altına ve üstüne un serpip merdaneyle yaklaşık olarak boyu 60 cm eni 25 cm olacak şekilde açıyoruz. Hamurun üzerine bir kase içinde karıştırdığımız cevizi, tahini ve toz şekerini yayıyoruz. Hamurun eninden başlayarak rulo olarak sarıyoruz. Rulomuz kalın olmuşsa tezgah üzerinde ileri geri hareketlerle inceltiyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısını üzerine sıvı yağ koyup karıştırıp fırça yardımıyla sürüyoruz. Hamuru parmak kalınlığında kesiyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı bir şekilde diziyoruz. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişiriyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017

