



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOLANGEL

Ayşe Tüter

500 gr. Un
1 su bardağı süt
2 kesme şeker
Tuz
1 çorba kaşığı maya
100 gr. Tereyağı
Üstü için:
Yumurta sarısı
Haşhaş
İçi için:
250 gr. Beyaz peynir
2 haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı çörekotu
Tuz

Bir su bardağı sütle şeker eritin. Unu eleyin ortasını açın mayayı dökün yoğurun ele yapışmayacak şekilde bir hamur yapın. 20 dakika dinlendirip merdane ile açın. Üzerine tereyağını sürün. Bohça gibi katlayın dolapta 1 saat bekletin. Tekrar merdane ile yufka büyüklüğünde açın. Hazırladığınız içi yayın. Bir ucundan başlayarak sıkıca sarın. Rulo yapın. Kendi eksenini etrafında döndürerek sarın yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.