



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ MARİNARA SOSLU ÇÖREK

1 bardak yoğurt  
1 bardak un  
Yarım çay kaşığı kaşığı şeker  
Yarım çay kaşığı tuz  
150 gr. sucuk  
100 gr parmesan ve mozzarella karışımı  
2 yemek kaşığı margarin  
Marinara sos için:  
4 diş sarımsak  
200 gr domates  
Yarım çay kaşığı oregano  
2 yaprak fesleğen  
1 yemek kaşığı margarin  
Tuz  
Karabiber

Yağı bir sote tavasına alıp, yağı kızdırın. Doğranmış sarımsakları ekleyip, pembeleşene kadar sote edin. Domatesleri çok küçük doğrayıp, suları ile birlikte tavaya ekleyin. Üç-dört dakika sote edin. Akabinde, fesleğen, oregano, tuz ve karabiberi de ekleyip yirmi-otuz dakika kaynatın. Eğer sos çok susuz kalmışsa, biraz su ile inceltebilirsiniz. Marinara sosumuz hazır.Hamur için ise bir bardak yoğurt, bir bardak un, yarım çay kaşığı şeker, yağ ve yarım çay kaşığı tuzu derin bir kaptaki karıştırıp, istediğimiz kıvama gelene kadar yoğuruyoruz. Hamur topumuz hazır hale geldiğinde 15 dk. Beklemeye alıyoruz.

Oklava ile dikdörtgen hale getirdiğimiz hamurun üstüne 3 yemek kaşığı domatesli marinara sosundan hazırladığımız hamurun üstüne kaşık yardımıyla sıvıyoruz. 150 gr. kadar küp doğranmış sucuk üstüne serpiştiriyoruz. Daha sonra yine 100 gr kadar rendelenmiş parmesan ve mozzarella karışımını her tarafına gelecek şekilde serpiştiriyoruz. Son olarak hamuru dikkatlice rulo olacak şekilde sarıyoruz. Şimdi dikkatli bir şekilde keskin bir bıçak ile istediğimiz kalınlıkta kesiyoruz. Bu aşamada hamur daha yaş olduğundan her bir dilimde bıçağımızı yıkarsak daha net sonuç almış oluruz.Son olarak kestiğimiz dilimleri fırın tepsisinin üzerine yapışmaz bir fırın kağıdı ekleyip dizelim. Önceden 175 C°'ye kadar ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirdikten sonra rulo çöreklerin kızardığını göreceksiniz. Biraz soğuduktan sonra servis etmeye hazır.