



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK RULO ÇÖREK

250 gr glütensiz un
100 gr mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1 paket Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
50 gr tereyağı
1 adet yumurta
150 ml süt
İç malzemesi:
1 kase kıyılmış ot karışımı (dereotu, maydanoz, nane)
1 kase lor peyniri
100 gr orta yağlı beyaz peynir
5-6 yaprak yarı kurutulmuş domates
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı mavi haşhaş

İç malzeme için kıyılmış otları, lor peynirini, rendelenmiş beyaz peyniri ve zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesi karıştırın.

Unları eleyin, tuz ekleyip harmanlayın.

Hamur yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtayı ve sütü karıştırın. 1 tatlı kaşığı limon suyunda köpürttüğünüz Pakmaya Karbonatı da ekleyin.

Yavaş yavaş unlu karışımı ilave edin, pürüzsüz ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru glütensiz un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane ile 1 cm kalınlığında açın.

Hamurun ortasına boylu boyunca iç malzemeden yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürün, mavi haşhaş serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

