



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RULO ÇÖREK

5 su bardağı un
1 paket kuru maya (11 gram)
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
İç Harcı için;
1 kahve fincanı esmer şeker
2 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı süt tozu
2 yemek kaşığı margarin (oda ısısında yumuşatılmış)
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya fındık
Üzeri için;
1 adet yumurtanın sarısı
Esmer şeker

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptan yoğurun. Elinize yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar un ilave edebilirsiniz.

Üzerini nemli bir bezle örtüp 45 dakika mayalanmaya bırakın.

Bu esnada ayrı bir kaptan esmer şeker, kakao, süt tozu, margarin ve cevizi (veya fındığı) karıştırın.

Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp pasta tabağı büyüklüğünde açın. (Açarken tezgaha hafif un serpin). Üzerine iç harçtan sürün.

Rulo yaparak kıvrın.

Bıçak ile üzerinde kesik çizgiler yapıp simit şeklini verin.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Üzerine yumurta akı sürün ve esmer şeker serpin.

Yarım saat daha mayalanmaya bırakın.

Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişirin.