



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLI RULO

6 su bardağı un
1 paket Dr.Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık süt
100 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
İç malzeme 1:
250 g haşhaş ezmesi
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
İç malzeme 2:
2 adet haşlanmış rendelenmiş patates
Baharat
İç malzeme 3:
300 g lor / peynir
Kıyılmış maydanoz
İç malzeme 4:
250 g zeytin ezmesi

Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun.

Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayırın. Üzerlerini nemli bezle örtün. Toplardan 3 tane alıp yufka inceliğinde teker teker açın. İlk yufkanın üzerine margarin-sıvı yağ karışımından sürün. Verilen iç malzeme alternatiflerinden birini sürün. Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da bu şekilde hazırlayıp rulo şeklinde sarın. Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika
