



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ RULO BÖREK

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 lt süt
1 adet küçük yaş maya
1 adet yumurta sarısı
200 gr margarin
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç malzeme için:
250 gr peynir
Yarım demet maydanoz

Ilık süt, şeker, maya ve tuz karıştırılıp alabildiğine un konup yumuşak bir hamur elde edilir. Ilık bir yerde mayalandırılmaya bırakılır. Margarin eritilip sıvı yağ ile karıştırılır. Maydanozlar yıkanıp kıyılır, peynirle karıştırılır. Hamur, 6 pazıya ayrılır. İlk pazı, açılabilirdiği kadar açılır, fırça ile her tarafı yağlanır, gözleme gibi katlanıp, kat aralarına yağ sürülür, kare şekline getirilip nemli bez altında dinlendirilir. Tüm pazılara aynı işlem uygulanır. İlk yapılan pazı tekrar kare şeklinde büyütülür, boydan boya peynirli iç konup rulo şeklinde sarılır. İki parmak genişliğinde bıçakla kesilir, üzerine yumurta sarısı sürülüp 250 derece fırında pişirilir.