



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CEVİZLİ RULO BÖREK

1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın beyazı
125 gr margarin
1,5 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İç için:
250 gr kıyma
1 soğan
1 çay bardağı ezilmiş ceviz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

Derin bir kaptan margarin, yoğurt, yumurtanın beyazı ve sıvı yağ karıştırıyoruz. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekledikten sonra tuzu da atıp yoğuruyoruz. Hamur kıvamına gelince üstünü kağıt havlu ile örtüp dinlendiriyoruz. Bu esnada kıymalı harcı hazırlıyoruz. Bir tavada kıymayı kavuruyoruz. Üzerine küçük doğranmış soğanları ekliyoruz. 5-6 dakika kavrulan kıymayı tuz ve baharatlarını attıktan sonra ocaktan alıyoruz. Ezilmiş cevizleri ilave edip, soğumaya bırakıyoruz. Dinlenen hamuru 4 parçaya bölüp, açabildiğiniz kadar ince açıyoruz. Hamurun bir ucuna kıymalı iç harcı koyup rulo şeklinde sarıyoruz. 3-4 parmak kalınlığında kesip, fırın tepsisine diziyoruz. Diğer hamurları da aynı şekilde yapıp bitirdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Arzuya göre susam ya da çörek otu serpip 180 derece fırında pişiriyoruz.

