



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI RULO

150 gr Yumuşak Margarin
1 çay bardağı Yoğurt
1 çay kaşığı Tuz
1 Paket Kabartma Tozu
4 Su Bardağı Un
1 Adet Yumurta
125 Gr Kıyma
Yarım demet Maydanoz
1 Adet Soğan

Margarin, yoğurt, tuz, hamur kabartma tozu ve un ile hamur yapın ve 10 dakika dinlendirin. Soğan ve arzuya göre değişik baharatlar ile kıymayı kavurun. Soğuyunca yumurta akı ve kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Hamuru 2'ye ayırın. Her bir parçayı 0,5 cm kalınlığında oval açın. Ortasına uzunlamasına malzeme koyup yuvarlayın. Rulo şekli verip, fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derecedeki fırında 45 dakika pişirin.
