



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI RULO BÖREK

1,5 Çay bardağı eritilmiş margarin

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı yoğurt

1 Yumurta akı

1 tatlı kaşığı tuz

3 su bardağı un

1 kabartma tozu

Malzemelerle hamur yapılır. 45 dakika dinlendirilir. 200 gram kıyma 1 soğanın rendesi ile kavrulup, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, ve 1 çay bardağı ince kıyılmış maydanoz ilave edin. Hamuru ikiye bölün ve her bir parçayı 1 cm. kalınlığında oval şeklinde açın. Üzerine iç malzemeyi yayıp rulo yapın. Yumurtanın sarısını sürüp çörek otu serpin. 175 derece fırında 25 - 35 dakika pişirin.

Afiyet olsun