



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ BİBERLİ RULO ÇÖREK

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket (11gr) instant kuru maya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 125 gram margarin
- 4 su bardağı un
- İç malzemesi:
- 5 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Kırmızı biberler közlenip, çekirdekli kısımları ve kabukları temizlenir. Süzgece alınıp, süzdürülür. Un derin bir kaba elenip, ortası havuz gibi açılır. Bütün malzemeler eklenip, yoğurularak ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzeri örtülüp, mayalanması için yarım saat bekletilir. Tekrar yoğurularak, tezgaha alınır. Unlanmış tezgahta merdane ile yarım santim kalınlığında dikdörtgen şeklinde açılır. Açılan hamurun üzerine közlenmiş kırmızı biberler boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Beyaz peynir çatal ile ezilip, biberlerin üzerine yayılır. İnce kıyılmış maydanoz ve baharatlar da eklenerek hamur rulo yapılır. Rulodan iki parmak kalınlığında yuvarlaklar kesilip, fırın tepsisine dizilir. Tepside 25-30 dakika daha kabarması için bekletilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

