



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ DOMATESLİ HALKA

Malzeme:

3 su bardağı Bizim Mutfak Un
100 gram Bizim Margarin
1 ay bardağı su
yarım çay bardağı Bizim Mısırözü Yağı
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
2 ay kaşığı Tuz
5 dilim kurutulmuş domates
Üzeri için :
1 yumurtanın sarısı
1 orba kaşığı çörek otu
1 orba kaşığı susam

Kurutulmuş domatesleri zar şeklinde doğrayıp sıcak suyun içinde 1 saat beklettikten sonra iyice süzün. Unu yoğurma kabına alın. Kurutulmuş domates dışındaki tüm malzemeyi ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. En son zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesleri ilave edin. Çok fazla yoğurmadan hamura karıştırın. Hamurdan eşit büyüklükte parçalar koparıp 15-17 santim uzunluğunda rulolar hazırlayın. Hamurların her birinin iki ucunu birleştirip halka şeklinde bütünleştirin. Halkaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ile çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.