



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU RULO ÇÖREK

15 gram yaş maya
3 su bardağından
1 parmak eksik un
1 tutam tuz
1/3 su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
yarım su bardağı süt
50 gram margarin
İç i için:
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır unu
1 paket vanilya
50 gram margarin

Yaş mayayı çeyrek bu bardağı sıcak suda eritip, 8-10 dakika bekletin. Un, tuz ve tozşekeri bir kaba alın. Yumurtayı, sütü, margarini ve mayayı üzerine ekleyin. Tüm malzemeyi birbirine karıştırın. Kulak memesi kıvamında yapışkan olmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse bir miktar un ekleyin. Hamuru yoğurduğunuz kabın üzerini bir kapakla örtün. Serin bir yerde 5 saat kadar bekletin. Bu sürenin sonunda hamuru düz bir zeminde hafifçe unla-yın ve merdane yardımıyla 30 x 50 cm büyüklüğünde bir dikdörtgen şeklinde açın. İç i için tüm malzemeyi karıştırın. Açtığınız hamurun içine bu içten sürün. Uzun kenarından tutarak kıvrın ve rulo yapın. Ruloyu 15-16 parçaya dilimleyin. Bu dilimleri yağlı kağıtla kaplayın ve tepsiye sıralayın. 1 saat tepside ılık bir yerde bekletin. Daha sonra 200 dereceli fırında dilimler kızarana dek pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Rulo Çörek için tıklayın](#)