



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI RULO ÇÖREK

Yarım paket yaş maya
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı marmelat
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce bir kaptaki ılık süt, pudra şekeri ve maya karıştırılır. Sonra sıvıyağ, yumurta ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra unlu zeminde, merdaneyle 1,5 karış boyunda ve eninde kare açılır. Yüzeyine marmelat sürülür. Çok sıkı olmayan bir rulo yapılır. 20 dakika kadar bekletildikten sonra üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra 1 parmak kalınlığında dilimlenerek servis yapılır.