



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUTELLALI RULO POĞAÇA

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 yumurta akı (sarısu üzerine)
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Yeterince un
Arası için:
Kahvaltılık nutella

Yoğurma kabımıza maya ve ılık suyu alıp mayayı eritiyoruz daha sonra yumurta sarısını ayırıp akını ve diğer malzemelerimizi yoğurma kabımıza alıp yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalanması için bekletiyoruz Mayalanan hamurumuzdan mandalina büyüklüğünde beze alıp tabak içi kadar kare şeklinde açıyoruz Bir kenarına nutella sürüyoruz karşı kenarını da çapraz olacak şekilde 7.8 yerden kesip çizgiler yapıyoruz ve yuvarlayıp rulo yapıyoruz Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 15 dk dinlendirip önceden ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

