



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRGÜLÜ RULO

Malzeme:

1.5 çay bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı şeker
20 gr yaş maya
50 gr tereyağı
aldığı kadar un
50gr fındık veya ceviz
4 çorba kaşığı marmelat
50 gr kuru üzüm
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı un

Yapılışı:

Mayayı ılık süt ile eritin. Üzerini örterek sıcak bir yerde 10 dakika kabarmasını bekleyin. Sonra hamur için verilen bütün malzemeyi (yumurta, şeker, tereyağı, un) karıştırarak düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örterek 30 dakika bekletin. Bu arada çekilmiş fındıkla marmelatı karıştırın. Hamuru dikdörtgen şeklinde açıp iç malzemesini hamurun tam ortasına yerleştirin. İki kenarda kalan hamurların uç kısımlarını üç santim ara ile bıçakla yarıp. Marmelat kısmın üzerine su yarılmış hamurları çaprazlama şekil vererek kapatın. Yumurta sarısını rulo hamurun üzerine sürün. Hamuru sıcak fırına vererek üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada su ile şekeri kaynatın. Fırından çıkardığınız rulonun üzerine bu glazürü sürüp, dilimler halinde kesip servis yapın.