



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ ZEYTİNLİ RULO ÇÖREK

Hamuru için:

200 gr alba yağı veya margarin (oda ısısında)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

aldığı kadar un

İç Harcı için:

150 gr sade veya çeşnili zeytin ezmesi (veya 50 gr siyah file zeytin, sıvıyağla inceltilmiş)

Üzerine:

1 yumurta sarısı

Susam ve/veya çörekotu

Hamur malzemesi ile orta sertlikte bir hamur yoğrulup 2 cm kalınlığında açılır. Zeytin ezmesi hamurun her tarafına düzgünce sürülür. Rulet yardımıyla küçük veya orta boy karelere kesilen çörek hamuru, minik rulolar halinde sarılır. Hafif yağlı tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Susam veya çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış sıcak fırında pembeleşene dek (yaklaşık 20-25 dakika) pişirilir. Sıcak veya soğuk servis edilir. Haşhaş ezmeli vb. çeşitte de hazırlanabilir.

[ML® Rulo Çörek için tıklayın](#)