



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ RULO BÖREK

3 bardağı un  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
2 yumurta  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
2 çay kaşığı tuz  
İç i için :  
500 gr. beyaz peynir  
3-4 dal maydanoz

Maydanozu kıyınız, beyaz peyniri elinizle eziniz ve maydanozla karıştırınız.

Unun ortasını açarak yağ, yumurta (birinin sarısı hamurun üstüne sürölmek için ayrılacak), kabartma tozu, tuz ve bir kahve fincanı su ilâvesi ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız.

Hamuru 3-4 mm. kalınlığında 25 cm. eninde dikdörtgen açınız. Uzun kenarından ruletle 1/2 cm. genişliğinde 2-3 şerit çıkartınız. Hamurun ortasına uzunlamasına iç i yayıp karşılıklı uzun kenarlar 2-3 parmak üst üste gelecek şekilde kapatınız.

Ters çevirerek tepsiye yerleştiriniz. Şeritleri üzerine çapraz koyarak süsleyiniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.03.2023