



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ RULOLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

50 g eritilmiş margarin

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta akı

Hamura sürmek için:

50 g yumuşak margarin

Dolgu:

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu eleyip maya ile karıştırın. Tuz, eritilmiş margarin, süt ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta 16 cm çapında açıp aralarına margarin sürerek üst üste koyun. En üstteki hamura margarin sürmeyin. Üst üste olan hamurları merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın ve üçgen şeklinde 16 eşit parçaya kesin. Hamurların geniş tarafına peynir koyup rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 10 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

