



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RULO

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çaybardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram lor
50 gram taze kaşar peyniri

Yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağı, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve unu yumurta ile yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp üçgenlere bölün. İçine de peynirleri karıştırıp paylaşın. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısını sürün. İstenirse çörekotu ve susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak sıcak ikram edin.