



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKAL HAMURLU RULO

1 adet portakal  
2 adet yumurta  
1 paket çabuk maya  
3 orba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı pudra ekeri  
1 fiske tuz  
Un  
İçi için:  
Portakal marmelatı

Portakal soyulur, rondoya atılır, üzerine yumurtalar ve tereyağı konur ve çekilir. Yoęurma kabına aktarılır. zerine unla karıştırılmış maya pudra ekeri ve tuz eklenir, şöyle bir karıştırılır. En son yumuşak bir kıvamda kalacak şekilde, toplanana kadar un ilave edilir. Hamurun zeri kapatılır. Yarım saat dinlendirilir. Sonra merdane yardımıyla, yarım santim kalınlığında kare ya da dikdörtgen şekilde açılır. Yüzeyine portakal marmelatı sürülür. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Keskin bir bıçakla baş parmak kalınlığında kesilir. Kesik kısım üste gelecek şekilde yağlı tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar kızartılır.