



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROL BÖREK

- 1 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 su bardağı sıvıyağ
- Üzeri için:
- 2 su bardağı tavuk et suyu
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Ilık su, yumurta ve tuz karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra 4 eşit parçaya bölünür. Unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. Yüzeyine biraz yağ gezdirilir ve rulo yapılır. Yuvarlak tepsinin ortasına gül börek gibi sarılır. Kalan hamurlar da aynı şekilde açılır, rulo yapılır ve etrafına sarılır. Kalan yağ üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk tavuk suyu gezdirilir. Kesilir servis tabağına yerleştirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.