



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO BÖREK

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 kahve fincanı yoğurt

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 adet yumurta

Yarım su bardağı fındık yağı

Hamuru yağlamak için:

125 gram eritilmiş tereyağı

İçi için:

200 gram kavurma

2 adet orta boy havuç

100 gram tulum peyniri

Yarım kahve fincanı sıvı yağ

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Haşhaş tohumu

Hamur için un, yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve fındık yağını bir kaba alıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Hamuru oklava ile büyük bir yufka olacak şekilde, yarım cm kalınlığında açın. Üzerini yağladıktan sonra bohça şeklinde kapatın ve tekrar buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Bu işlemi 5 kez tekrarlayın ve hamuru 4 eşit bezeğe ayırın. Bezelerden birini çok ince olacak şekilde açın ve kenarlarını keserek kare şekline getirin. Kare yufkayı 3 parça halinde kesin. Diğer 3 bezeyi de aynı şekilde hazırlayıp, toplam 12 parça hamur elde edin. İç harç için kavurma ve küp şeklinde doğranmış havucu, sıvı yağda 2-3 dakika kavurun. Ilıkken içine tulum peyniri katıp, karıştırın. Dikdörtgen hamur parçalarından birinin uç kısmına iç harçtan koyun. Kenarlarını hafifçe içe doğru katlayın ve sigara böreği sarar gibi sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Kayısı hoşafı (8 kişilik) 2 su bardağı kuru kayısı 15 su bardağı su Bir buçuk su bardağı toz şeker Yarım limonun suyu Yarım çay bardağı kabuksuz badem KAYISIYI yıkayın ve bir kaba alın. 5 su bardağı su ilave edip, 2 saat beklettikten sonra süzün. 10 su bardağı suyu tencereye alıp, ocağa oturtun. Su kaynayınca içine kayısı, toz şeker, limon suyu ve bademi ilave edin. 10 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alın. Tencerenin ağzını kapakla kapatın ve 15 dakika bekletin. Soğuması için buzdolabına alın ve 1 saat beklettikten sonra kaselelere paylaştırıp, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158370 • adi:Rulo Borek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:14