



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO BÖREK

6 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 su bardağından iki parmak eksik su  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un, tuz  
Aralarına sürmek için:  
125 gram tereyağı  
İçi için:  
350 gram beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
Üzerine:  
1 adet yumurta sarısı

Yumurta sarıları, sıvıyağ, su, kabartma tozu ve tuzu derin bir kaba alın. Un ilavesiyle yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru 15 adet bezeye ayırın. Her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın. 5 adet yufkanın aralarına tereyağı sürüp üst üste koyun. Kalan 10 adet bezeyi de beşli gruplar halinde aynı şekilde hazırlayın. Araları yağlanmış beşli hamurun her köşesini ortaya katlayarak kare şekli verin ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Dinlenen hamurları unlu tezgahta 1 cm kalınlığında kare şeklinde açın. Her birini 4 uzun parçaya bölün ve toplam 12 hamur elde edin. İç harç için ufalanmış beyaz peyniri ince kıyılmış maydanozla karıştırın. 1 parça hamurun uç kısmına peynirli harçtan koyun ve bir tur sarıp kesin. Kestiğiniz yerden aynı işlemi devam ettirin. Hamurlar ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Rulo börekleri fırın tepsisine dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024