



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RULO ÇÖREK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Peynirli çörek bunun için hamuru açın, yaklaşık 10 cm genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritlerin üzerine kimyon veya dövülmüş badem, peynir ve kekik veya dövülmüş badem, ince ince kesilmiş peynirler ve ince doğranmış jambon parçaları veya dövülmüş Antep fıstığı serpebilirsiniz. Bu dolguları koyduktan sonra şeritleri rulo yapın, hafifçe dondurun, yaklaşık 1 cm kalınlığında kesin. Bu dilimleri fırın kağıdı serilmiş cam kaseye yerleştirin ve fırında pişirin.

---

© lezzetler.com tarif no:124107 • adı:Rulo Çörek • gönderen:pahalı • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:54