



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO ÇÖREK

Emine Beder

2 ekmeklik hamur
150 gram margarin
3-4 çorba kaşığı tahin
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz veya fındık
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı mahlep (arzuya göre)
1 yumurta sarısı
Haşhaş veya susam

Ekmeklik hamura oda sıcaklığında yumuşatılmış yağı ekleyip, iyice yoğuralım. 10 dakika dinlenmeye bırakıp, tekrar yoğuralım. Hamuru unlanmış bir zeminde yarım cm kalınlığında inceltelim. Hamurun üzerine tahin sürelim. Üzerine cevizi, şekeri, tarçın ve mahlebi serpelim. Hamuru rulo yaparak saralım (hamur tepsiye sığmıyorsa ikiye kesin). Rulonun üzerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş veya susam serpelim. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirelim. Dilimleyerek, servis yapalım.

