



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO ÇÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4 Su Bardağı yoğur
- 2 Adet orta boy kurusoğan
- 5 Adet orta boy patates
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Çorba Kaşığı ayçiçek yağı
- 4 Su Bardağı un
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası

İlk önce unu güzelce eliyoruz ve elemiş olduğumuz unun ortasına kuyu açıyoruz. Bu kuyu içerisine erittiğimiz margarin ve yumurtaları döküyoruz hemen akibiyetin de yoğurdumuzu, kabartma tozunu ve baharatları ekliyoruz. Sonra hamurumuzu yoğurmaya başlıyoruz. Yoğurduğumuz hamur kıvama gelince üzerine nemli bir bez örterek 20-25 dakika kadar bekletiyoruz. Hamurumuz beklerken biz diğer yandan içini hazırlayalım. İlk önce bir tava içerisinde soğanı pembeleşene kadar kavuruyoruz. İçerisine haşladığımız patatesi rendeleyerek domates salçasını ve tuzunu ekleyerek hemen peşinden baharatları da ekleyelim. Bir tavada hafifçe ateş üzerinde çevirelim daha sonra iç harcımızı soğumaya bırakalım. Daha sonra hamurlarımızı 2 santim 2 santim keselim ve rulo şeklinde açalım. İçerisine harcımızı koyarak rulo şeklinde saralım ve sana margarin ile yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim dilersek çörek otu serpelim ve çöreğin üstü ve altı pembeleşinceye kadar pişirelim.