



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

5 su bardağı un

3 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı ılık süt

1 paket (10 gram) instant maya

230 gram tereyağı

3 adet yumurta

İçi için:

1 çay bardağı biberli yeşil zeytin

50 gram doğranmış kaşar peyniri

50 gram Macar salamı

1 su bardağı mantar

10-15 adet kurutulmuş domates

Hamur için yoğurma kabına aldığınız un, tozşeker ve tuzu karıştırın. Sütün içine mayayı ilave edin ve karıştırarak köpürmesini sağlayın. Tereyağını bir tavada eritin ve ılıtın. Mayalı sütü ve ılınmış tereyağını una ekleyip karıştırın. Yumurtaları katın ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve kabarana kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru dikdörtgen şeklinde açın ve geniş kenarına yan yana gelecek şekilde zeytin, kaşar peyniri, salam, kıyılmış mantar ve sıcak suda bekletip, suyunu sıktığınız kurutulmuş domatesi yayın. Rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bıçakla ince çizikler atın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 5 dakika pişirin ve fırını 180 dereceye düşürün. Ekmeğin üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

