



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO EKMEK

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı margarin

1 su bardağı ılık süt

İç malzeme:

1 adet patates (haşlanmış ve küçük boy)

1 adet taze soğan

1 demet maydanoz

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı susam

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı susam

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Unu eleyip maya ile karıştırın. Tuz, margarin ve ılık sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Haşlanmış patatesin kabuğunu soyup rendeleyin. Taze soğanı ve maydanozu ince doğrayıp patatese ekleyin.

Peynir rendesi, biber salçası, sıvı yağ, karabiber, tuz ve susamı da ilave edip kaşıkla iyice karıştırın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Mayalanan hamuru kısa bir süre daha yoğurup merdane ile 20x30 cm boyutlarında dikdörtgen şekilde açın. Üzerine sebze karışımı yayın ve rulo şeklinde sıkıca sarın. Ruloyu kalıba alın, üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 25 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alıp 20 dakika sonra kalıptan çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169376 • adı:Rulo Ekmek • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.05.2025 - 20:10