KOLAY RULO PİDE

1 adet ekmek hamuru
Yarım kangal sucuk
1 adet domates
3 adet sivri biber
1 su bardağıtaze kaşar rendesi
Üzeri için:
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Sucuğun zarı alınır ve yuvarlak olarak ince ince dilimlenir. Domates küp şeklinde doğranır. Biberler bir kaç parçaya kesilir. Ekmek hamuru merdane yardımıyla küçük bir tepsi kadar ve kare olacak şekilde açılır. Yüzeyine önce sucuk dilimleri dizilir. Sonra domates ve biber yerleştirilir. Son olarak kaşar serpilir. Üzerine hafifçe bastırılır. Gevşek bir rulo yapılır, tepsiye aktarılır. Üzerine yağ sürülür ve 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:135463 • adı:Kolay Rulo Pide • gönderen:kalben • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:01