



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PİZZA

Aynur Akdemir

125 gr erimiş margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet yumurta (akı hamura koyulacak)
1 tatlı kaşığı çörekotu
Tuz
Un
İç harcı için:
1 kase beyaz peynir
1 kase çekirdekleri ayıklanmış zeytin
50 gr sucuk
Sosis
2 adet domates
2 adet yeşil biber
Kekik
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Margarin, su, sıvı yağ, tuz, şeker, yumurta akını karıştırma kabına alıp karıştıralım. Daha sonra çörek otu ve kabartma tozunu ekleyelim. Azar azar un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında hamur yapalım. Sucuk, domates, zeytin ve biber, küp küp doğrayalım. Peyniri de rendeleyip iç malzemeyi bir kaba alalım. Kekik ekleyelim. Hamuru oval olarak açalım (Yarım cm kalınlığında olacak). İç harcı hamurun üzerine yayalım. Sıkı rulo sarıp 2 parmak genişliğinde dilimleyip yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpeлим. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirelim.

