



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO PİZZA

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Hamuru için:

500 g beyaz un

7 g kuru maya

4 çorba kaşığı zeytinyağı

2,5 dl su, ılık

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

200 g domates sosu

150 g mozzarella peyniri

200 g ton balığı, iyi süzölmüş

3 soğan, yarım, halka şeklinde

1 demet maydanoz, yaprakları kopartılıp, ince doğranmış

Hamur malzemelerini karıştırın ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun.

Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin (30-40 dakika).

Hamuru ikiye bölün ve her yarımı unlu tezgah üzerinde dikdörtgen şeklinde açın (yaklaşık 50 x 18 cm).

İç malzeme için tüm malzemeyi dikdörtgenler üzerine eşit şekilde dağıtın, her uzun kenarda yaklaşık 7 cm boşluk bırakın. Bu kenarlara su sürün ve hamuru diğer taraftan sıkıca rulo halinde sarın. Su sürülen tarafı iyice bastırın. Her iki ruloyu biçimlendirin ve birbirleriyle örün. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

