



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PİZZA

- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı su
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım paket toz maya
- Alabildiđi kadar un
- Sosu için:
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Kekik
- Kuru nane
- zeri için:
- 2 parmak sucuk
- 1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeřil biber

Hamur malzemesi iyice yoğurularak, sıcak bir yerde yarım saat kabarmaya bırakılır. Sosu için, bir kapta salça sulandırılır, sıvı yağ, tuz, kekik ve kuru nane eklenerek iyice karıştırılır. Sucuk dilimlenir, biberler dilimlenir, kaşar rendelenir. Bir fırın tepsisine kağıt yayılır. Dinlenen hamur oklava ile olabildiğince büyük ve dikdörtgen biçiminde açılır. Hamurun zerine sos sürülür, biraz kaşar yayılır. Yeteri kadar sucuk ve biberler üzerine dizilir, üzerine biraz daha kaşar serpilir. Yufka bir ucundan rulo yapılarak sarılır. Bıçakla dilimlere kesilir, tepsiye dizilir. 180 derece fırında pişirilir.

