



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PİZZA

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
125 gram tereyağı
Aldığı kadar un
Tuz
İç harcı için:
2 sosis
50 gram sucuk
1 adet domates
2 adet biber
1 kase lor peyniri
Üzeri için:
1 adet yumurta
Süslemek için susam

İlk olarak un hariç tüm malzemeleri karıştırma kabına alın.
Yavaş yavaş un katarak kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur hazırlayın.
Diğer tarafta domatesi, biberi, sosisi ve sucuğu doğrayın. Üzerine lor peynirini ekleyin.
Hazırlanan hamuru açın, üzerine hazırladığınız harcı serpiştirin.
Hamuru geniş tarafından başlayarak rulo yapın.
Ruloyu iki parmak kalınlığında kesip malzemesi üstte gelecek şekilde tepsiye yerleştirin.
Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.
200 derecelik fırında üzerine kızarana kadar pişirin.

