



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1,5 çay bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 çay bardağı su

2 yemek kaşığı ketçap

1 çay kaşığı kekik

Dolgu için:

20 dilim dana jambonu

Un karışımını derin bir kaba alın, su ve sıvı yağı ilave edip 2-3 dakika yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bez ile kapatın ve dinlenmeye bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir kaseye alın. Üzerine suyu ilave edin ve iyice karıştırın. Ketçap ve kekiği ekleyip kısa bir süre daha karıştırın.

Hazırladığınız hamuru tezgaha alın. Kısa bir süre yoğurup merdane ile 15x15 cm boyutlarında açın.

Hazırladığınız sosu hamurun üzerine sürün. Jambon dilimlerini sıralayın ve rulo şeklinde sarın. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın. 5 dakika bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

