



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PİZZA

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

3 su bardağı Efsane un (300 gr)
Yarım su bardağı su (100 ml)
Yarım su bardağı Dost süt (100 ml)
4 çorba kaşığı Sırım natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı Şafak toz şeker
1 çay kaşığı Rafine sofrata tuzu
1 silme çorba kaşığı
Efsane instant maya
Üzerine;
1 adet Bili Bili yumurta
5-6 dilim Emin sucuk
1 paket Binvezir kaşar peyniri
2 çorba kaşığı Yurdum tane mısır
3 çorba kaşığı Bol Bol acısız kahvaltılık sos
20 tane İnci siyah zeytin
1 tane köy biberi

3 su bardağı unu geniş bir kâseye koyun. Ortasına çukur açıp 1 çay kaşığı tuz, yarım su bardağı ılık su, yarım su bardağı ılık süt, 1 çorba kaşığı toz şeker, 1 çorba kaşığı instant maya ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra yuvarlayıp üzerine zeytinyağı sürün ve 1 saat mayalandırın. Beklerken üzerini nemli bir bezle örtün. Mayalanan hamuru tezgahta elinizle dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine 3 çorba kaşığı kahvaltılık sosu sürün sonra rendelenmiş 1 paket kaşar peynirini, 20 adet çekirdeği çıkartılmış, ikiye bölünmüş siyah zeytin, 2 çorba kaşığı tane mısır, 5-6 dilim küp doğranmış sucuk, kabaca doğranmış 1 tane köy biberini üzerine gezdirin. Hamuru rulo yapıp dilimleyin. Fırın tepsinine dizip üzerlerine biraz bastırın. 1 yumurtayı çırpıp yanlarına sürün. 190 derecede alt üst ve fansız çalışan fırının orta rafında 18-20 dakika pişirin. Fırından çıkınca afiyetle yiyebilirsiniz.

