



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PİZZA POĞAÇA

Hamuru için;
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
1 paket toz maya
1 silme yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 dolu tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un (Yaklaşık 3-3,5 su bardağı)
İçine koymak için;
Kaşar peyniri rendesi
Sucuk
Yeşil biber
Kırmızı biber
Zeytin (Evde ne varsa koyabilirsiniz)

Hamuru için un hariç verilen malzemeleri karıştırılalım. Unu kontrollü ekleyip çok yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru 45 dakika mayalandıralım. Bu sırada iç malzemelerini hazırlayalım. Bütün malzemeleri küçük küp şeklinde doğrayalım. Mayalanan hamuru iki parçaya bölüp her parçayı dikdörtgen şekilde açalım. Hamurun üzerine önce kaşar peyniri rendesi ardından diğer malzemeleri serpiştirelim. Rulo şeklinde sarıp iki parçadan biraz ince olacak şekilde dilimleyip tepsiye dizeлим. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayalım. Tepsinin üzerini örtüp 20 dakika da tepsisi mayası verdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında pişirelim.

