



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RULO POĞAÇA

1 kilogram un
3 adet yumurta
150 gram yumuşamış tereyağı
40-50 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
İç harcı için:
250 gram orta yağlı kıyma
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı çörek otu

Poğaçanın hamurunu yoğurmak için önce 1 su bardağı ılık sütün içine yaş ya da kuru mayayı koyup, bir çay kaşığı ile karıştırın. Mayanın sütle beraber çözünüp, kıvama gelmesi için birkaç dakika bekleyin.

Geniş bir yoğurma kabının içine unu boşaltın. Üzerine toz şeker ve tuzu ekleyip, parmak uçlarınızla karıştırın. Unun ortasını açıp, bardaktaki mayalı sütü dökün. Üzerine yumurtaları kırıp, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını da ekleyin. Yavaş yavaş etraftaki unla ortadaki sulu harcı birbirine karıştırarak yoğurun. Hamur yoğurdukça toplanmaya başlayacaktır.

Kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur haline gelince büyük bir top yapın. Üzerine kuru bir mutfak bezi kapatıp, ılık bir yerde en az 30 dakika mayalanıp, kabarmasını bekleyin.

Bu iç harcınızı hazırlayın. Eğer kıymalı harç hazırlayacaksanız bir tavaya yağla beraber kıymayı koyun ve orta ısı ateşte karıştırarak kavurun. 8-10 dakika sonra kıyma suyunu iyice çekecek rengi kahverengileşmeye başlayacaktır. İnce kıyılmış maydanozla beraber tuz ve karabiberi de ekleyip, altını söndürün. Peynirli harç hazırlayacaksanız ezilmiş peynirle ince kıyılmış maydanozu karıştırıp, karabiberle ve kırmızı biberi de ekleyin. Tezgahın üzerini hafifçe unlayın. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Birinci parçayı merdane ya da oklava yardımıyla 30-35 santimetre çapında bir yufka şeklinde açın. Tam ortasına boylu boyunca iç harcın yarısını yayıp, hamurun iki ucunu üstte birleştirerek rulo yapın. İkinci parça hamura da aynı işlemi uygulayın.

Hazırladığınız iki rulo poğaçayı, iyice yağladığınız bir tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. 2 yumurta sarısını iyice çırpın ve varsa bir fırça yardımıyla rulo hamurların her tarafına sürün. Susam ve çörek otunu da serpiştirin. 175 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirip, fırından çıkarın. İlininca dilimleyip ve servise sunun.



