



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO POĞAÇA

Oktay Usta

1 su bardağı margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 yumurta sarısı
alabildiği kadar un
1 tatlı kaşığı tozşeker
tuz
İç harcı için:
200gr beyaz peynir
100gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam maydanoz

Karıştırma kabına yumuşatılmış margarin, sıvıyağ, süt, yoğurt, sirke, ve tozşeker alınır biraz karıştırılır. Daha sonra alabildiği kadar un ve kabartma tozu ile hamur hazırlanır. Diğer taraftan iç harcı için rendelenmiş beyaz peynir ve kaşar peyniri bir kaba alınır. Üzerine yumurta ve ince doğranmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Hazır olan hamur 2 bezeye ayrılır ve uzunlamasına açılır. İçine hazırlanan harçtan konularak sarılır. Daha sonra üzerine ayırmış olduğumuz yumurta sarısını sürülüp yağlanmış tepside fırına verilir. Dilenirse çörekotu ya da susam da serpilebilir üzerine.