



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO POĐAĐA

1/2 ay bardağı zeytinyağı
125 gr oda ısısında iyice yumuşamış margarin
2 Yumurta (Bir yumurtanın sarısını hamurun üzerine sürmek için ayırın.)
1 su bardađı yođurt
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un.
İçi İçin:
Yarım kalıp beyaz peynir
Maydanoz

Oda ısısında iyice yumuşayan margarin ile bir miktar unu iyice yoğurup içine geri kalan tüm malzeme eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır.
Daha sonra bu hamuru iki eşit parçaya bölüp her parçayı tezgahda elinizle ince aın (ok ince olmasın). Açılan hamurların üzerine peynirli harcı yayın ve rulo yaparak üzerine yumurta sarısını sürüp susam serpiştirin.
Yağlanmış tepsiye yerleştirerek 180 dereceli fırında pişirin. Fırından çıkan rulolar ılınıp iini çekince bir bıçakla dilimlere ayırarak servis yapın.