



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Paket küp maya
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
1 Su Bardağı ılık su
1 Su Bardağı ılık süt
1 Çay Kaşığı pekmez
1 Yemek Kaşığı şeker

Sana hamurışı hariç tüm malzemeyi karıştırıp yumuşak bir hamur yapın. Hamuru dinlendirmeden iki eşit parçaya ayırın ve her bir hamuru sekiz parçaya bölün. İlk hamuru fincan tabağı büyüklüğünde açıp arasına sana hamurışını sürün ikinci hamuru açıp ilk hamurun üzerine eşitleyip yine sana hamurışını sürün ve bu işlemi sekiz kat olana kadar yapın. Dolapta yaklaşık bir saat dinlendirin ve hamuru açın yaklaşık kalınlığı 1 cm olacak şekilde. Hamuru isteğe göre 8 yada 12 parçaya bölün ve kalın kısımlarına peynirli içten koyun ve rulo sarın. Üzerlerine yumurta ile pekmezi iyice çırpıttıktan sonra sürün.