



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO POĞAÇA

Alabildiğine kadar buğday unu
60 gr yumuşamış margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
0,5 tatlı kaşığı şeker
0,5 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
1 kase peynir
1 tutam dereotu
1 tutam karabiber
1 tutam isot
1 tutam çörekotu

Unu eleyin, yoğurma kabında un, tuz, şeker, maya ve ılık süt ile kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Hamuru 6 parçaya bölüp beze yapın. Oda sıcaklığındaki sanayağı 5 eşit parçaya bölün. Bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde açarak, üzerlerine sanayağı sürün sürüp üst üste koyun 6. olanın üstüne yağ sürmeyin. Üst üste koyduğunuz 6 bezeyi merdaneyle açabildiğiniz kadar açın. Bir kenarına peynirli harç koyun ve rulo yapın. Yaptığınız ruloyu 2 parmak genişliğinde kesin. Kestiğiniz parçanın üzerini elinizle hafifçe bastırarak, yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı sıralayın. Tepsinin üstünü temiz bir naylonla kaplayıp mayalanması için ılık bir ortam da 1-1,5 saat bekletin. Yumurtayı çırpın hamurların üstüne fırçayla sürdükten sonra susam çörek otu serpin. Isıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.