



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ RULO AÇMA

Posta Gazetesi

Hamur için:

5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı yoğurt

Arası için:

1 su bardağı sıvı yağ

Tuz

Sebzeli harç:

1 adet havuç

Yarım demet taze soğan

1 adet kabak

1 adet patates

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kuru nane

Tuz

Karabiber

Pul biber

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Harç için, sebzelerin kabuklarını soyarak haşlayın. Küp doğrayıp sıvı yağda soteleyin. İnce kıyılmış taze soğan ve baharatları ekleyin, karıştırın.

Unu tuzla beraber geniş bir kaseye koyun. Üzerine yumurtayı kırıp, yağı dökün. Yoğurmaya başlayın. Azar azar suyu ekleyin. Elastik bir hamur hazırlamak için gerekirse, azar azar su ya da un ilave edin. Hamurun üzerini kapatarak 15 dakika dinlendirin. Hamuru eşit olarak 4-5 bezeye bölün. Unlanmış tezgahta, bıçak sırtı kalınlığında açın. Yufkalarınızı teker teker ikiye bölün ve her parçaya hazırladığınız sebzeleri, uzunlamasına yerleştirin. Rulo şeklinde sararak yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine sıvı yağ sürerek, 180 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin.



