



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU RULO ÇÖREK

1 kahve fincanı yoğurt  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
200 gram margarin (eritilmiş)  
1 paket kabartma tozu  
2 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
3,5 su bardağı un  
İçerik için:  
200 gram peynir  
kıyılmış maydanoz

Yoğurma kabına bir yumurtanın sarısını ayırarak diğer yumurtaları kırın. Sıvıyağı, eritilmiş soğutulmuş margarin, tuzu ilave edip karıştırın. Kabartma tozunu ve unu ilave ederek hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. İçerik için yapacağınız beyaz peyniri iyice ezip kıyılmış maydanozla karıştırarak içeriğini hazırlayın. Hazırladığınız hamuru altı eşit parçaya ayırın. Tezgâha unu serpip her parçayı yuvarlak açın ve dörde bölün. Elde ettiğiniz üçgen hamur parçalarına peynirli harçtan paylaşın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerine yumurta sarısından sürüp susam ya da çörek otu serpip pişirin.