



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ RULO ÇÖREK

3,5 su bardağı un
2 paket margarin
500 gr beyaz peynir
400 gr biberli yeşil zeytin
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı çörekotu

Peyniri ezerek ufalayın.

Margarini eritin.

Un ve margarin peynirle iyice karıştırarak yoğurun.

Hazırladığınız hamuru merdaneyle 2 - 3 mm kalınlığında açın.

2 santim eninde, 4 santim kalınlığında küçük dikdörtgenler halinde hamuru kesin.

Her bir parçanın ortasına bir zeytin yerleştirip rulo şeklinde sarın.

Ruloların birleşme yerleri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin.

Ruloları ortadan ikiye bölüp ılık veya soğuk olarak servis yapın.