



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU RULO BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

3 su bardağı un
4 adet yumurta
1 çay bardağı su

Tuz

İçi için:

4 çorba kaşığı zeytinyağı

2 adet kuru soğan

1 su bardağı maydanoz

1 su bardağı beyaz peynir

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

1 adet yumurta

4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

Yoğurt sos için:

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı krema

1 çay bardağı yoğurt

4 diş sarımsak

4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı kekik

1 çorba kaşığı fesleğen

1 çay kaşığı pul biber

Küp doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. Maydanoz, peynir ve karabiberi ekleyerek karıştırın.

Sos için, sarımsağı sıvı yağda soteleyin. Diğer tüm malzemeleri ekleyerek karıştırın.

Hamur malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Elinize yapışmayan esnek bir hamur elde etmek için un veya suyu azar azar ekleyebilirsiniz. Hamurunuzdan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartarak, unlanmış tezgahta bıçak sırtı kalınlıkta açın. Yufkalarınızdan birer karış büyüklüğünde parçalar kesin. Tencerenin içine su koyun, kaynayınca, yufkalarınızı yumuşayınca kadar haşlayın. Süzerek, mutfak tezgahına serin, üzerine harcınızı koyarak rulo yapın ve fırın kabınıza dizin. Üzerine sos dökerek fırınlayın.



