



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZEYTİN EZMELİ RULO BÖREK

1 paket margarin
1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta (sarısı üzerine)
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
yeterince zeytin ezmesi

Maya, ılık süt ve şeker içinde eritildikten sonra margarin tuz ve yumurta akıyla bir süre karıştırılır. Üzerine azar azar elenmiş un ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Hamur biraz ele yapışan bir kıvamda olunca un eklenme bırakılır. Hamurdan bir avuç büyüklüğünde koparılır, tezgaha un serpilerek kare şeklinde açılır. Hamurun üzerine zeytin ezmesi sürülerek hamur rulo şeklinde katlanır. Kalan diğer hamurda aynı şekilde yapılarak yağlanmış fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra önceden ısıtılmamış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişen çöreklerimiz biraz soğuduktan sonra 3 parmak kalınlığında verrev kestikten sonra servis yapılır.