



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ RULO

2 yumurta (birinin sarısı üzerine)
1 ay bardağı sıvıyağ
2 kaşık tereyağ
2 kaşık yoğurt
1 paket karbonat
yarım çay bardağı sirke
tuz 2 tatlı kaşığı şeker 1 kaşık kırmızı tozbiber
aldığı kadar un
içi için:
2 kaşık zeytin ezmesi kekik
200 gr beyaz peynir veya lor maydanoz
2 kaşık yoğurt
maydanoz 1 tatlı kaşığı çörekotu
üzeri için: 1 yumurta sarısı

Önce verilen bütün hamur malzemelerini yoğurun.
Hamuru biraz dinlendirdikten sonra 2 eşit parçaya bölün. İkisini de merdaneyle kalın yufka olacak şekilde açın.
Önce üstlerine zeytin ezmesi sürün. Sonra peynir maydanoz yoğurt örekotunu karıştırın ve zeytin ezmesinin üzerine sürün.Açtığınız diğeri hamura da aynı işlemi uygulayın. bunları sıkı bir rulo yapın ve ikişer parmak kalınlığında kesin.Yağlı kağıt serili tepsiye dik oturtarak dinin ve üstlerine yumurta sarısı sürün.Isıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.