



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ RULO

Hamur için:

4- 4 ½ Su Bardağı Un (400-450g)

½ Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat

1 Su Bardağı Yoğurt (200ml)

5-6 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (80-90g)

2-3 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı

1 Büyük Yumurta Beyazı

1 Kase Ayıklanmış, Biberiye ve Zeytinyağında Bekletilmiş Siyah Zeytin

1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1 Yumurta Sarısı

1-2 Yemek Kaşığı Çörekotu

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın.

Buğday ununu eleyerek karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Karbonat ve tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla, tereyağı tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelene kadar ovuşturarak malzemeleri birbirine yedin.

Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.

Pişirme kağıdı serili tepsiye ince uzun iyice yayın, içerisine zeytinleri ekleyip, rulo şeklinde kapatın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpiştirin.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında, 35-40 dakika pişirin.

