



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ RULO

2 adet yumurta (birinin akı ayrılır)
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Yarım demet taze soğan
Tuz
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
Yarım demet dereotu (arzuya göre)
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz

Yumurtaları, sıvı yağı ve yoğurdu çırpın. Kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayan kıvamda bir hamur yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Taze soğanları ince doğrayarak içine zeytin ezmesini (ya da çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri), kıyılmış dereotunu, cevizi ve tuzu ekleyip harmanlayın. Hamuru yarım cm kalınlıkta açın. Üzerine zeytinli malzemeyi yayın. Rulo yaparak sarın. Ruloyu yarım cm aralıklarla dilimleyip, margarinle yağlanmış fırın kabına dizin. Ayırdığınız yumurta akını çırparak, çöreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

