



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ RULO

6 su bardağı un
1 paket hazır Instant maya
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ilik süt
100 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun.

Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayırın. Üzerlerini nemli bezle örtün.

Toplardan 3 tane alıp yufka inceliğinde teker teker açın. İlk yufkanın üzerine margarin-sıvı yağ karışımından sürün. zeytinli iç malzemeyi sürün.

Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da bu şekilde hazırlayıp rulo şeklinde sarın.

Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 30 dakika pişirin.
