



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ RULO ÇÖREK

Emine Beder

2 yumurta (birinin sarısı ayrılır)  
3/4 su bardağı erimiş tereyağı veya margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı sirke  
1 paket kabartma tozu  
4-4,5 su bardağı un  
tuz  
İçi için;  
yeterince siyah zeytin  
1/2 demet maydanoz  
1 su bardağı ceviz içi  
1/2 demet taze soğan

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız yağ, sıvı yağ, sirkeyi, yumurtaları, tuzu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örterek hamuru 20 dk. dinlendirelim. Bu arada biz iç harcını hazırlayalım. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkaralım. Cevizi ve zeytinleri blendırda fazla inceltmeden doğrayalım. İçine doğranmış taze soğanı ve kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. Hamuru 2 parçaya ayırıp beze yapalım. Bezeleri 1/2 cm. kalınlıkta açalım. Bir hamurun üzerine zeytinli harcı yayarak hamuru rulo yapıp saralım. Hamur rulosunu 1/2 cm. genişlikte dilimler halinde keserek margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Üzerlerine çırpılmış yumurta akı sürelim. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları ve üstleri hafifçe pembeleşene dek pişirelim.