



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ RULO POĞAÇA

2 adet yumurta
125 gr margarin
1/2 bardak sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 bardak yoğurt
5 su bardağı un
1 tabak dolusu zeytin içi

Un ve 1 yumurta sarısı hariç tüm malzemeyi karıştırın. Sonra azar azar kulak memesi kıvamına gelene kadar un katarak hamuru yoğurun. 15 dakika kadar bekletin. Hamurun kıvamı elinize yapışmadığında anlaşılır. Ele yapışmayan hamur alabildiğince un almış hamurdur.

Hamuru iki parçaya bölün. Tezgahın üstünde dikdörtgen olacak şekilde ister merdane ile ister elinizle 1 cm kalınlığında açın. Hamur zaten büyük olmayan bir hamur oluyor. Zeytini de ikiye bölerek dikdörtgenin kenarına koyun. Rulo şeklinde sarın. 2 parmak kalınlığında keserek yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve 200 derecede 20 dk kadar pişirin.
