RULO ÇÖREK

1 Su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
100 gr. margarin
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
İçi İçin;
3 Su bardağı rende yağlı beyaz peynir
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı susam
1 Çorba kaşığı çörekotu

Zeytinyağı, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı çukur yoğurma kabına konur.
Malzemeler çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. Üzerine kabartma tozu ve yoğurdukça elenmiş un eklenir, yoğrulur. Orta yumuşak bir hamur yapılır.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra, iki eşit parçaya bölünür.
İlk parça unlu zeminde, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır.
Hamurun yüzeyine rende peynirin yarısı yayılır ve rulo yapılır, yağlanmış tepsiye konur. Diğer hamur parçasına da aynı işlem uygulanır.
Ruloların üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra susam ve çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkınca biraz dinlendirilir, bir parmak kalınlığında dilimlenir.

Not: Rulo çöreğin yapımında yağlı peynir kullanıldığı için, ılık ya da sıcak olarak ikram edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1083 | Adı: Rulo Çörek | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 17:09