



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## RULO REK



1 Su bardağı yoğurt  
Yarım ay 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  
zeri İçin;  
1 Adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı susam  
1 orba kaşığı rekotu

# Zeytinyağı, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı çukur yoğurma kabına konur.

# Malzemeler ırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. zerine kabartma tozu ve yoğurduka elenmiş un eklenir, yoğrulur. Orta yumuşak bir hamur yapılır.

# Hamur zeri 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 zerine 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 reğin yapımında yağlı peynir kullanıldığı için, ılık ya da sıcak olarak ikram edilir.