MARMELATLI RULO

1 Çay bardağı ayçiçeği yağı
1 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz maya
1 Tatlı kaşığı toz şeker
3 Su bardağı un
İçi İçin;
5 Çorba kaşığı marmelat
1 Çay bardağı kuru üzüm
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı marmelat
1 Çorba kaşığı susam

Ilık suya toz şeker ve maya eklenir, karıştırılır. Ağzı kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
Yoğurma kabına 2 su bardağı un konur, üzerine beklemiş mayalı su eklenir, karıştırılır.
Daha sonra ayçiçek yağı katılır, yoğurdukça kalan bir su bardağı un eklenir, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
Hamurun bulunduğu kap sıkıca kapatılır, ılık bir ortamda bir saat mayalanması için beklenir.
Süre sonunda mayalanan hamur, iki eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla yarım santim kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açılır.
Hamurun yüzeyine önce marmeladın yarısı sürülür, sonra kuru üzümün yarısı serpilir ve fazla gevşek olmayan bir rulo yapılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Diğer parçaya da aynı işlemler uygulanır. Elde edilen rulolar tepsinin içinde, üzeri kapalı olarak yarım saat bekletilir.
Daha sonra ruloların üzerine fırçayla marmelat sürülür ve susam serpilir. 190 derece az ısıtılmış fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra 15 – 20 dakika ılıması için bekletilir. Bir parmak kalınlığında dilimlenir, servise sunulur.

Not: Marmelatlı rulo yapımında kayısı, şeftali, portakal gibi sarı renkli marmelat kullanılması tavsiye edilir.