



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

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. Ağız 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.