



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

## TAHİNLİ RULO REK



1 ay bardağı ayçiçek yağı  
1 orba kaşığı yumuşak margarin  
Yarım su bardağı ılık süt  
1 adet yumurta beyazı  
1 orba kaşığı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
İçi İçin;  
4 orba kaşığı tahin  
1 orba kaşığı ayçiçek yağı  
3 orba kaşığı toz şeker  
1 avuç kuru üzüm  
zeri İçin;  
1 adet yumurta sarısı

# Yoğurma kabına yumurta beyazı, ılık süt, margarin, ayçiçek yağı ve pudra şekeri konur, iyice karıştırılır.

# İçine bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu ve azar azar elenmiş un ilave edilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. 15 - 20 dakika dinlendirilir.

# Bu arada i malzemesi olan tahin, ayçiçek yağı ve toz şeker pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır, kuru üzüm eklenir.

# Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarlardaki bombeli kısımlar kesilerek dikdörtgen şekli verilir. Kesilen parçalar, açılan hamurun üzerine yerleştirilir.

# Tahinli i hamurun yüzeyine uçlarına taşırmadan yayılır ve düzgün şekilde rulo yapılır.

# Rulo yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış küçük boy fırın tepsisine aktarılır. zerine yumurta sarısı sürülür.

# Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. zeri kızarana kadar pişirilir.

# Tahinli rulo rek ılıdıktan sonra bir parmak eninde dilimlenir, servise sunulur.

**Not:** Tahinin yoğunluğu değişebilir, bu nedenle i malzemesine eklenen ayçiçek yağı miktarı az oranda eksiltilebilir, arttırılabilir.