



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

## YUVARLAMA REK



- 1 paket çabuk maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
- zeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, ılık su, yoğurt ve unla karıştırılmış maya konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine sıvıyağ tuz ve yumuşak kıvamda, ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir ortamda en az 45 dakika dinlendirilir.
- # Sonra hamur iki eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır.
- # Hamurun yüzeyine 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi yayılır ve gevşek bir rulo yapılır.
- # Rulo 12 eşit parçaya kesilir. Kesilen parçalar iki avuç arasında hafifçe yuvarlanır.
- # Diğer hamura da aynı işlemler uygulanır, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. 15 dakika tepside bekletilir.
- # Daha sonra üzerlerine 1 çorba kaşığı kadar suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # rekler önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

**Not:** Bu tarifte kaşar peynirinin içerdiği yağ nedeniyle fazla yağ kullanılmamıştır.