



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

ETLİ RULO BÖREK (STRUDEL)



250 gr. kuzu kuşbaşı et
3 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2 Çorba kaşığı sıvı yağ
2 Yumurta
2,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı ay çiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
1 Kahve fincanı ılık su

- # İnce yarım halka şeklinde doğranmış soğan, küçük doğranmış et ve yağ birlikte kavrulur.
- # Et yumuşayınca tuzu ve kara biberi eklenir.
- # Böreğin içi soğurken hamuru hazırlanır.
- # Unun ortası açılır, yumurtanın birinin sarısı, üzerine sürülmek üzere ayrılır, kabartma tozu, tuz, ayçiçek yağı ve ılık su ile yumuşak bir hamur elde edilir. 1 saat dinlendirilir.
- # Hamur yarım cm. Kalınlığında 25 -30 cm. Eninde dik dörtgen olarak açılır.
- # Açılan yufkanın kenarından bir kaç şerit çıkarılır.
- # Yufkanın ortasına iç yayılır, rulo şeklinde katlanır.
- # Katlanan kısım aşağıya getirilir.
- # Ayrılan şeritler, çapraz konarak süs yapılır.
- # Üzerine yumurta sarısı sürülür. 170 derece fırında 25 dakika pişirilir. Ilık servis yapılır.

Not Bu böreğe iç olarak patates ya da peynir konabilir.