



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

## LOKumlu ROL



1 paket çabuk maya (Instant)  
Yarım paket tereyağı  
1 adet yumurta  
1,5 su bardağı ılık su  
1 orba kaşığı toz Őeker  
1 ay kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
İçi İçin;  
300 gr. gll lokum  
zeri İçin;  
2 orba kaşığı pudra Őekeri

- # Derin bir kabın içine ılık su, toz Őeker ve unla karıŐtırılmıŐ maya konur. Őeker eriyene kadar karıŐtırılır.
- # zerine yumurta, yakmadan eritilmıŐ ılıtılmıŐ tereyağı, tuz eklenir, kısa süre karıŐtırılır.
- # Kıvam alana kadar azar azar un eklenerek, orta sertlikte bir hamur yapılır. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, yarım saat ılık ortamda bekletilir.
- # Süre sonunda hamur dört eŐit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamur ortadan ikiye kesilir. Kesilen kısma kk dođranmıŐ lokumlar tek sıra halinde dizilir ve rulo yapılır.
- # Rulo bıçak yardımıyla iki parmak eninde kesilir, yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmıŐ tepsiye aralıklı dizilir.
- # rekler fırına verilmeden önce 20 dakika kadar ılık ortamda bekletildikten sonra, önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir.
- # Fırından çıkan sıcak lokumlu rollerin üzerine pudra Őekeri serpilir.

**Not:** Rol yuvarlamak, rulo yapmak anlamında bir kelimedir.