

Tarcinli Rulo

Malzemeler

1 yemek k. kuru maya

1 su b. ilik sut

1/3 su b. toz seker

Yarim su bardagi oda sicakliginda tereyagi

2 yumurta (oda sicakliginda) - Mayali hamurlarin basarili sonuclar vermesi icin tum malzemelerin oda sicakliginda olmasi gerekir.

1 cay k. tuz

4 su b. un (Gerekirse eklenebilir).

1c Malzemesi;

Yarim su bardagi toz seker

Yarim su bardagi kahverengi seker

1 yemek kasigi tarcin

Hamura surmek icin;

1,5 yemek kasigi oda sicakliginda tereyagi

Yapilisi

Genis bir kasede ilik sut, maya ve 1 cay kasigi toz sekeri karistirip 5 dakika mayanin kopuklenmesini bekleyin.

Derince bir yogurma kabina 2 su bardagi unu ve tuzu koyup uzerine kalan toz sekeri, tereyagini ve yumurtayi ekleyin.

Mayali karisiminizi koyup yogurmaya baslayin ve ele yapismayan yumusak bir hamur elde edinceye kadar un ekleyin.

10-15 dakika puruzsuz bir hamur elde edinceye kadar yogurun.

Uzerini nemli bir bez ile kapatip ilik bir ortamda hamur iki katinca cikincaya kadar bekletin.

Hamurunuz mayalanirken genisce bir kaseye toz seker, tarcin ve kahverengi sekeri koyup karistirin.

Mayalanan hamurunuzu tezgaha alip, kucuk firin tepsisi boyutunda, dikdortgen olacak sekilde, eriste hamurundan biraz daha kalinca acin.

Actiginiz hamurun uzerine 1,5 yemek kasigi tereyagini surun ve uzerine de hazirladiginiz tarcinli harci serpin.

Sikica rulo yapip 2 parmak genisliginde kesin.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine dizip tarcinlar kahverengi oluncaya kadar, 190 derecede yaklasik 15-18 dk. kadar pisirin.