



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CENEVİZ KIZARTMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

800 gramlık bir süt danası parçası,

150 gram dilimlenmiş jambon,

1 kahve fincanı margarin yağı,

1/2 çorba kaşığı un,

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

1/2 bardak kadar et suyu,

yeteri kadar tuz ve kekik.

Yapımı: Eti jambon dilimleri kadar parçaya ayırıp iyice dövmeli, tuzlayıp kekiklemeli.

Bunları jambon dilimlerinin üzerlerine koymalı ve her bir çifti ayrı ayrı rulo halinde sarıp birer kürdanla tutturmalı.

Yalnız bu ruloları yaparken daima jambonların dışta kalmasına dikkat etmeli. Rulolar hazırlanınca bir tavaya

margarin yağıyla zeytinyağını koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca ruloları içine atıp her yanlarını

nar gibi kızartmalı. Etler kızarınca bir kevgirle bunları tavadan çıkarmalı. Tavadaki yağa yarım kaşık kadar unu

serpip karıştırmalı ve unu yağa yedirmeli. Unu orta ısıllı ateşte iki dakika kadar karıştırarak pişirdikten sonra etleri

tekrar tavaya atmalı. Vakit vakit et suyu katarak ve arasıra çevirerek bu ruloları iyice pişirmeli.

Etler pişince bunların kürdanlarını çıkarıp servis tabağına yerleştirmeli. Tabağın çevresine de isteğe uygun

sebze garnileri yerleştirdikten sonra bu kızartmayı sıcak sıcak servis yapmalı.