



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU VE PEYNİRLİ RULOLAR

<https://www.elele.com.tr>

4 krep  
600 g pazı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
150 g mozzarella peyniri  
100 g kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber  
Sos için:  
5 domates, küp doğranmış  
1 küçük soğan  
1 diş sarımsak  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Pazı yapraklarını ince doğrayıp zeytinyağında yumuşayınca kadar soteleyin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Sos için soğanı rendeleyip zeytinyağında pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavurun. Sarımsağı rendeleyip soğanlara ekleyin. Domatesleri ekleyin ve kısık ateşte 20 dakika pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Mozzarella ve kaşar peynirini iri rendeleyip bir kaseye alın. Sotelenmiş ıspanak, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. Krepleri düz bir zemine yayın ve hazırladığınız karışımı içlerine uzunlamasına paylaştırın. Rulo şeklinde sıkıca sarıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10-15 dakika pişirin. Krepleri servis tabağına alıp üzerine domates sos gezdirin. Sıcak servis yapın.

