HAVUÇLU RULO PASTA

1 kilo havuç
4 adet yumurtanın sarısı
4 adet yumurtanın akı
5 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
400 gram süzme yoğurt
200 gram beyaz peynir
Yarım demet dereotu
2 diş sarımsak

Havuçları yıkayıp tıraşlayın ve rendeleyin.
Genişçe bir tavaya margarini koyup rendelediğiniz havuçları karıştırarak pişirmeye başlayın.
İçine bir çay bardağı suyu ekleyip suyunu çekene kadar biraz daha kavurun.
Tuzunu ilave edip soğumaya bırakın.
Bu arada yumurta aklarını bir tutam tuz ile tamamen kar beyazı oluncaya kadar çırpın.
Soğuttuğunuz havucun içine yumurta sarılarını ve unu ilave edip karıştırın.
Karışımı blendırdan geçirin.
Çırptığınız yumurta aklarını iki ya da üç seferde olacak şekilde, havuçlu karışımıza ekleyin. Yumurta aklarını söndürmemek için çok karıştırmayın.
Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine düzgünce yayın.
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
Fırından çıkar çıkmaz yağlı kağıt ya da bir havlu bez yardımıyla rulo haline getirip soğumaya bırakın.
Bu esnada iç dolgusu için süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, doğranmış dereotu ve rendelenmiş beyaz peyniri iyice karıştırın.
Soğuyan rulonuzu dikkatlice kırmadan açıp içine hazırladığınız peynirli karışımdan sürün ve tekrar rulo yapın.
Üzerini streç filmle kapatıp bir gece bekledikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92218 • adı:Havuçlu Rulo Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:56