



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOMATESLİ RULO PİLAV

1 su bardağı pirinc
2 su bardağı su
200 gr. doğranmış domates
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
3-4 sivribiber
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
4 yumurta
4 çay bardağı un
4 çay bardağı süt
tuz

Piriçleri yıkayıp 2 su bardağı su ile haşlayın. Krep malzemelerini derince bir kaptan iyice çırpın. Geniş bir teflon tavaya sıvı krep hamurundan kepçeyle dökerek 8 krep hazırlayın. Domatesleri ve soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Biberleri de aynı şekilde küçük kesin. 1 çay bardağı yağı tavada kızdırıp önce soğanları ardından domates ve biberi ilave ederek sote edin. Tuz ve haşlanmış pirinci ekleyip karıştırın. Hazırladığınız krepleri geniş bir tepsiye ikişerli olarak uçları birbirinin üzerine gelecek şekilde 4 sıra halinde dizin. Rendelenmiş kaşar peynirini kreplerin üzerine eşit bir şekilde serpin. Domatesli pilavı peynirlerin üzerine yayıp krepleri rulo şeklinde sarın. Krep ruloyu alüminyum folyoya sarıp önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Folyoyu çıkarın. Krep ruloyu dilimler halinde kesip yeşil salata eşliğinde sıcak olarak servis yapın.