



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLİÇ RULOSU

- 6 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile
- 150 gr enginar göbeği (haşlanmış ve doğranmış /dondurulmuş veya konserve)
- 150 gr parmesan veya tulum peyniri (rendelenmiş)
- 30 gr mayonez
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 çorba kaşığı taze dereotu veya fesleğen (ince kıyılmış)
- Tuz, karabiber (dövülmüş)
- 12 adet Banvit Piliç Macar Salam
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı

Enginar, peynir, mayonez, sarımsak ve dereotu veya fesleğeni robotta püre haline getirin. Karışıma dövülmüş karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın.

Etləri yarım santimetre kalınlıkta olacak şekilde döverecek inceltin.

Salamları her bir etin üzerine ikişer adet yanyana yerleştirin ve üzerlerine ince bir tabaka halinde enginar püresini sürün. Daha sonra göğüsleri rulo yapın ve bir kürdanla tutturun.

Fırına girebilecek bir kap içinde tereyağı ve zeytinyağını orta hararete ısıtın.

Kaba piliç rulolarını yerleştirin ve sürekli çevirerek yaklaşık 5 dak. kızartın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dak. pişirin.

Fırından çıkarttıktan sonra, biraz soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra kürdanları çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

