



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ RULO

Malzeme

- 4 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 4 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- ½ demet maydanoz
- ½ demet nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli cevizli peynirli sandviç sürme
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Taze soğanları, dereotunu ve maydanozu ayrı ayrı ayıklayıp kıyın.
2. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırın. Daha sonra içine kıyılmış taze soğanların, maydanozun ve dereotunun yarılarını tuz ve karabiberi koyup karıştırın.
3. Tavadan Sana Crème Bonjour'u koyup kızdırın. Tereyağlı margarin kızdıktan sonra içine kepçeyle yumurtalı harçtan döküp omlet gibi pişirip tabağa alın.
4. Üzerine bir bıçak yardımıyla ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli cevizli peynirli sandviç sürmeyi sürüp rulo yapın.
5. Keskin bir bıçak yardımıyla ruloları iki parmak kalınlığında kesin.
6. Servis tabağının içine kalan kıyılmış yeşillikleri serpin.
7. Yeşilliklerin üzerine fesleğenli cevizli ruloları alıp sıcak olarak servis edin.