



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇ İÇLİ PEYNİRLİ RULO

### Malzemesi:

60 gr. beyaz peynir

30 gr. tereyağı,

2 çorba kaşığı un

1 bardak süt

5 yumurta

kıyılmış maydanoz

İç malzemesi:

125 gr. yaprak kadar ince kıyılmış mantar

60 gr. tereyağı

3 çorba kaşığı ince ve küçük parçalar halinde kıyılmış havuç

1 çorba kaşığı limon suyu

tuz

karabiber

### Hazırlanışı:

Dikdörtgen bir tepsiyi yağlayın. Yağlı kağıt yayın. Kağıdı da tekrar yağlayın. Tereyağını başka bir kaptan eritin.

Unu tereyağına ilave edin. Tahta kaşık ile devamlı karıştırmak suretiyle 2 dakika pişirin. Ateşten indirin. Yumurta çırpıcısı ile çırparak sütü ilave edin. Tekrar ateşe koyun. Malzeme iyice kalınlaşınca kadar karıştırarak pişirin.

Ateşten indirip 5-10 dakika soğutun. Yumurtanın akını ve sarısını ayrı ayrı çırpın. Yumurta sarılarını sütlü karışıma ilave edin. Önce yumurta akının üçte birini de katın. Sonra kalan yumurta akını da ilave edin.

Rendelenmiş peyniri yavaş yavaş karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıdın üzerine yayıp, sıcak fırında 15 dakika pişirin. Diğer tarafta mantarı ve havucu yağda hafifçe kızartıp limon suyunu tuzu ve karabiberi ilave edin.

Hamuru fırından çıkardıktan sonra, iç malzemesini hamurun ortasına yayıp, hamuru dikkatlice rulo haline getirin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.

Not: Havuç ve mantarlı iç malzemesini peynirli hamurun orta kısmına Peynirli ruluyu istediğiniz takdirde beyaz peynir ile de hazırlayabilirsiniz. Hamuru hazırladıktan sonra ortasına önce beyaz peyniri yayın. Sonra bunun üzerine havuç ve salam parçalarını ve maydanozu serpin ve sonra hamuru rulo yapın.