



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU RULO SALATASI

150 gr margarin
1 kilo havuc
4 adet yumurta
5 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
Arası için:
400 gr süzme yoğurt
200 gr süzme beyaz peynir
1/2 demet dereotu
1-2 diş sarımsak
Pulbiber

1 kilo havucu rendeleyip, az yağda pişinceye kadar kavuruyoruz. İçerisine 1 çay bardağı sıcak su ekleyip, suyunu çekene kadar biraz daha pisiriyoruz. Tuzunu ilave edip, soğumaya bırakıyoruz. Bu sırada yumurtaların sarısını ve beyazını ayırıp, 4 yumurtanın beyazını kar haline gelinceye kadar çırpıyoruz. Sarılarını ve 5 kaşık unu havuçlara ekliyoruz ve hepsini blendırdan geçiriyoruz. Kar haline getirdiğimiz yumurta beyazlarını, bu havuçlu karışıma azar azar ekleyip tahta bir kaşık yardımı ile karıştırıyoruz. Hazırladığımız bu hamuru, yağlı kağıt serdiğimiz bir fırın tepsisine düzgünce döküp önceden 180 C[?]ye ısıttığımız fırında 15 dakika kadar pişiriyoruz. Fırından çıkarır çıkarmaz yağlı kağıt yardımıyla rulo haline getirip, soğumaya bırakıyoruz. Başka bir kaptaki beyaz peyniri ezip, süzme yoğurda ekliyoruz. İçerisine tuz ile dövdüğümüz 1-2 diş sarımsak ve ince ince kıyılmış dereotunu katıyoruz. Hazırladığımız bu karışımı, soğuyan rulo kekimizi hafifçe kırmadan açıp içerisine sürüyoruz ve tekrar rulo olarak sarıyoruz. Rulo salatamızın üzerini streç film ile kapatıp, bir gece dolapta beklettikten sonra dilimleyerek servis ediyoruz.