



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞARLI RULO PİLAV

1,5 su bardağı pirinç  
1,5 su bardağı su  
300 gr kuzu eti  
2 çay bardağı bezelye (haşlanmış)  
2 çay bardağı haşlanmış havuç  
600 gr Yoğurt  
2 adet soğan  
5 adet domates  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1/2 demet nane  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kara biber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
2 çay bardağı un  
2 çay bardağı süt  
2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Önce krep malzemelerini karıştırın ve iyice çırpın.

Akıcı bir hamur elde ettikten sonra teflon tavaya çok az tereyağ ilave edip kızdırın. Hazırlanan karşımdan bir kepece tavaya dökün ve sağa sola sallayarak tavaya yayın. Altını ve üstünü kızartarak 4 adet krep pişirin.

Bu krepleri kare elde edecek şekilde bir araya getirin ve bir kenarda bekletin.

Diğer yanda pirinçleri yıkayın ve 1,5 bardak su ilave edip yağsız olarak pişirin.

Pilav demlenirken tavaya tereyağı koyun ve kuşbaşı küçük küçük doğranmış kuzu etlerini kızgın yağla kavurun. Suyunu çekince tuz ve ince kıyılmış soğanları ilave edin.

Havuç ve bezelyeleri ilave edip karıştırın.

Daha sonra pirinçleri ilave edip karabiber, pul biber ve kaşar peyniri rendesinin yarısını ekleyerek karıştırın. kalan kaşar rendesini kreplerin üstüne eşit olarak serpin.

Çeşnili pilavı da üstüne ekleyin ve rulo şekli verip folyoya sarın.

200 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Dilimledikten sonra servis tabağına yerleştirin.

Domateslerin üstlerini kesin ve kenarları zig-zag şekilde kesip içlerini boşaltın.

İçine yoğurt koyup servis yapın.



Fotoğraf "fatura" tarafından gönderildi. 26.11.2016