KIRMIZI KAFESLİ RULO (FRANSA)

MALZEMELER
1/2 kg bofile
4 adet yumurta
2 adet sosis
1 kg közlenmis kirmizi biber
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
4 yemek kasigi tereyağı
50 gr kasar peyniri rendesi
2 yemek kasigi dövülmüs ceviz
tuz, zeytinyağı
1 kg Yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ
Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyağı ve tuzu karistirip etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin.
Diger tarafta maydanozlari ince ince kiyin. Bir tavaya 1 tatli kasigi tereyağı ve 1 yemek kasigi zeytinyağı koyun. Maydonozun 1/4'ünü tavaya atin ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya çirpilmis yumurtayi koyup karistirin ve bir tarafi pistikten sonra alt üst ederek ince bir omlet pisirin. Ayni sekilde 3 omlet daha hazirlayin.
Sosisleri 1 yemek kasigi tereyağı ve 2 yemek kasigi zeytinyağı karisiminda kizartip bir tabaga alin. Ayni yagda, közlenmis, temizlenmis kirmizi biberleri soteleyin. Etleri alüminyum folyo üstüne yan yana bir dikdörtgen olusturacak sekilde yayin. Üstüne omletleri yerlestirin. Omletlerin üstüne de kirmizi biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüs cevizi serpin.
Alüminyum folyoya sararak önceden isitilmis 180 derecedeki firinda 30 dakika pisirin. Folyoyu açarak 10 dakika daha kizartin. Pistirkten sonra ruloyu servis tabagina alin. Serit halinde kestiginiz közlenmis kirmizi biberlerle kafes yapin. Yaninda yoğurt ve dereotu ile servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4399 • adı:Kırmızı Kafesli Rulo (Fransa) • gönderen:Bilgi • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:11