



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI KAFESLİ RULO (FRANSA)

MALZEMELER

1/2 kg bofile
4 adet yumurta
2 adet sosis
1 kg közlenmiş kırmızı biber
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
4 yemek kasığı tereyağı
50 gr kasar peyniri rendesi
2 yemek kasığı dövülmüş ceviz
tuz, zeytinyağı
1 kg Yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Bonfileleri iyice döverek inceltin. Sogani rendeleyip suyunu sikin. Biraz zeytinyağı ve tuzu karıştırıp etlerin her yerine sürün. 30 dakika bekletin.

Diğer tarafta maydanozları ince ince kiyin. Bir tavaya 1 tatlı kasığı tereyağı ve 1 yemek kasığı zeytinyağı koyun. Maydanozun 1/4'ünü tavaya atın ve biraz kavurun. 1 adet yumurta ve bir tutam tuzu çirpin. Tavaya çirpilmis yumurtayı koyup karıştırın ve bir tarafı pistikten sonra alt üst ederek ince bir omlet pişirin. Aynı şekilde 3 omlet daha hazırlayın.

Sosisleri 1 yemek kasığı tereyağı ve 2 yemek kasığı zeytinyağı karışımında kızartıp bir tabağa alın. Aynı yağda, közlenmiş, temizlenmiş kırmızı biberleri soteleyin. Etleri alüminyum folyo üstüne yan yana bir dikdörtgen oluşturacak şekilde yayın. Üstüne omletleri yerleştirin. Omletlerin üstüne de kırmızı biber, kasar peyniri rendesi ve dövülmüş cevizi serpin.

Alüminyum folyoya sararak önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Folyoyu açarak 10 dakika daha kızartın. Piştikten sonra ruloyu servis tabağına alın. Serit halinde kestiginiz közlenmiş kırmızı biberlerle kafes yapın. Yanında yoğurt ve dereotu ile servis yapın.