



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR PİLİÇ RULO

1 paket Banvit Piliç Rulo Göğüs
2 adet Banvit Kırmızı Dana Macar Salam (ince kıyılmış)
40 gr tereyağı
5 adet taze soğan (ince kıyılmış)
60 gr taze ekmek kırığı
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı dijon hardalı
1 çorba kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
Tuz
Tane karabiber

Tereyağından 2 çorba kaşığı ayırın. Kalan tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. pişirin. Ateşten alıp, soğuyuncaya kadar dinlendirin.

Taze soğana, 3 çorba kaşığı ekmek kırığı, çam fıstığı, yumurta sarısı, maydanonun yarısı ve kaşar peynirini katın. Tuz ve karabiber serpip, iyice karıştırın.

Etleri düz bir zemine yayın. Hazırladığınız malzemeyi etlere paylaştırıp, kısa kenarından kısa kenarına doğru yayın. Her bir eti, uzun kenarından uzun kenarına doğru rulo şeklinde sarıp, fırın kabına yerleştirin.

Kalan tereyağını eritip, ateşten alın. Sarımsak ve dijon hardalını katıp, iyice karıştırın ve bir fırça ile etlerin üzerine sürün.

Salam, kalan ekmek kırığı, parmesan peyniri ve kalan maydanonu iyice karıştırın. Etlerin üzerine serpin. Parmak uçlarınızla hafifçe bastırarak düzeltin. Önceden ısıtılmış 190°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıp, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Dilimleyerek servis yapın.

