



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA İÇLİ PEYNİRLİ RULO

Malzemesi:

60 gr. beyaz peynir

30 gr. tereyağı,

2 çorba kaşığı un

1 bardak süt

5 yumurta

Kıyılmış maydanoz

İç malzemesi:

150 gr. kıyma

1 adet kıyılmış soğan

60 gr. tereyağı

Tuz

Karabiber.

Hazırlanışı:

Dikdörtgen bir tepsiyi yağlayın. Yağlı kağıt yayın. Kağıdı da tekrar yağlayın. Tereyağını başka bir kapta eritin. Unu tereyağına ilave edin. Tahta kaşık ile devamlı karıştırmak suretiyle 2 dakika pişirin. Ateşten indirin. Yumurta çırpıcısı ile çırparak sütü ilave edin. Tekrar ateşe koyun. Malzeme iyice kalınlaşınca kadar karıştırarak pişirin. Ateşten indirip 5-10 dakika soğutun. Yumurtanın akını ve sarısını ayrı ayrı çırpın. Yumurta sarılarını sütlü karışıma ilave edin. Önce yumurta akının üçte birini de katın. Sonra kalan yumurta akını da ilave edin. Rendelenmiş peyniri yavaş yavaş karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıdın üzerine yayıp, sıcak fırında 15 dakika pişirin. Soğanı tereyağında hafifçe sarartın. Kıymayı da ilave ederek kavurmaya devam edin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katarak ateşten alın. Hamuru fırından çıkardıktan sonra, iç malzemesini hamurun ortasına yayıp, hamuru dikkatlice rulo holine getirin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.