



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI LAVAŞ RULO

1 adet büyük lavaş
250 gr kıyma
1 baş soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Püre için:
3 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı tuz
Islatmak için:
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Üzeri için:
Susam

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, süt, tereyağı, karabiber ve tuz ilave ederek püre yapılır. Diğer yanda kıyma, rende soğan, karabiber, tuz ve pul biber köfte gibi yoğrulur. Lavaş tepsi büyüklüğünde kesilir. Yüzeyine yumurta ve yoğurt karışımı sürülür. Sonra patates püresi sürülür. Son kat olarak yoğurulmuş kıyma sürülür. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Üzerine yoğurt ve yumurta karışımı sürülür. Susam serpilir. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika soba dilimlenerek servise sunulur.