



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR RULO

100 gr un  
250 gr süt  
6 adet yumurta  
100 gr tereyađ  
100 gr gravyer peyniri rendesi  
karabiber  
tuz  
İç malzemesi :  
80 gr un  
1/2 litre süt  
1 paket mantar  
100 gr tereyađ  
80 gr margarin  
1/2 demet maydanoz  
150 gr gravyer peyniri rendesi

Tereyağı, süt ve unla bir beşamel hazırlayın. Koyu muhallebi kıvamına geldiğinde ateşten alın. İçine yumurta sarıları, tuz, karabiber ve gravyer peyniri ilave edin. Hamur soğuduğu zaman, daha önce çırpılarak kar haline getirdiğiniz yumurta aklarını ilave edip, önceden yağlayıp unladığınız bir tepsiye yayın. Sıcak bir fırında üzeri kuruyup, altı sarımsı bir renk alıncaya dek pişirip, çıkarın. Unladığınız bir mutfak bezine alt üst edip, yuvarlayın, hamurun kolayca yuvarlanması için sert olmasına özen gösterin. Sıcaklığını muhafaza etmesi için ruloyu, içinde kaynar su bulunan bir tencerenin buharında bekletin. Mantarları yıkayın, az suda haşlayıp, ince dilimler halinde kesin. Margarin, un ve sütle bir beşamel yapıp, ince kıyılmış maydanoz ve 50 gr tereyağı ile birlikte mantarlara ilave edin. Rulo açıp, üstüne hazırladığınız bu içi yayın, tekrar yuvarlayıp, üzerine eritilmiş tereyağı ve rendelenmiş gravyeri serpin. Ruloyu, mantarlı salça ile servis yapın. Salçayı aynı iç gibi hazırlanır, ancak beşamel daha hafif olmalıdır, arzu ederseniz iki çorba kaşığı ekşi krema ilave edebilirsiniz, mantar yerine jambon veya kıyma içi de kullanabilirsiniz.

