



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİLLA OTLU RULO

60 gr. margarin
3 adet yumurta
1 ay bardağı kaynar su
2 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı kabartma tozu
Arasına:
200 gr. labne peyniri
2 dal yeşil soğan
1 adet kapy biber
3-4 dal perilla otu
1 diş sarımsak

Yumurtaların sarısı ve akları ayrılır. Yumurta aklarına bir çimdik tuz atılıp mikser ile iyice kar haline gelinceye kadar çırpılır. (Kase ters çevrildiğinde dökülmeyecek)

Ayrı bir kapta yumurta sarıları ve kaynar su karıştırılır. Un, nişasta, kabartma tozu ve tuz birlikte elenerek yumurta sarılarına eklenir. Eritilip soğutulmuş sana margarin ve salçalar ilave edilir. (Hamur kırmızı bir renk alacak) Sonra yavaşça yumurta akları eklenip sönmemesine dikkat edilerek karıştırılır. Kare bir fırın kabına yağlı kağıt serilir ve hazırlanan hamur düzgünce üzerine yayılır. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirilir. Pişip pişmediğı kürdan batırılarak kontrol edilir. İlk sıcaklığı geçince yağlı kağıt ile birlikte rulo yapılır, üzerine nemli bir bez örtülerek soğumaya bırakılır.

Yeşil soğan ve perilla otu ince kıyılır, kapy biber minik küpler halinde doğranır, ezilmiş sarımsak ile birlikte labne peyniri ile karıştırılır. Soğuyan rulo açılır ve üzerine labneli karışım düzgünce yayılır, sonra tekrar rulo yapılır. Streç filme sıkıca sarılıp bir gece buzdolabında bekletilir. Dilimlenerek servis yapılır.



