



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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. rendelenmiş beyaz peynir

karabiber

kıyılmış maydanoz.

Hazırlanışı:

Dikdörtgen bir tepsiyi yağlayın. Yağlı kağıt yayın. Kağıdı da tekrar yağlayın. Tereyağını başka bir kaptaki eritin. Unu tereyağına ilave edin. Tahta kaşık ile devamlı karıştırmak suretiyle 2 dakika pişirin. Ateşten indirin. Yumurta çırpıcısı ile çırpılarak 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. Peyniri rendeleyerek, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber ilave ederek iyice karıştırın. Hamuru fırından çıkardıktan sonra, iç malzemesini hamurun ortasına yayıp, hamuru dikkatlice rulo haline getirin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.