



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KIYMALI RULO SANDVIÇ

200 gr. mayonez
5 adet yumurta
2 yemek kaşığı irmik
200 gr sert tuzlu peynir
500 gr tavuk kıyması
2 adet büyük soğan
Tuz
Karabiber
50 gr margarin

Önce geniş bir kaba peyniri rendeleyin.

İrmiği, mayonezi, yumurtaları koyup pürüzsüz bir kıvam oluncaya kadar çırpıyoruz.

15 dakika kadar bekletiyoruz, sora yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine çok ince bir tabaka olacak şekilde yayıyoruz.

Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika orta ateşte fırında pişirin.

fırından çıkan tepsiyi hiç bekletmeden temiz bir havlu üzerine ters kapatarak yağlı kağıttan ayırın, tavaya sana yağın alıp ince doğranmış soğanları soteleyin biraz soğutup mutfak robotundan geçirin tavuk kıymasını bir kaba alın içine çektiğiniz soğanları ekleyin tuzunu biberini koyun biraz yoğurun havlu üzerinde fırından çıkan soğuyan krepin üzerine yoğurduğunuz kıymayı eşit miktarda el ile düzgünce yayın sonra rulo sarıp alüminyum folyo ile kaplayın iki ucunu kapatıp

Orta ısıda fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin

tamamen soğuyunca folyoyu söküp iki parmak eninde dilim dilim kesip servise sunun