



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK RULO

1.5 kiloluk bir tavuk
300 gram dana kıyması
300 gram sosis
100 gram kurutulmuş ekmek tozu
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri veya parmesan peyniri
25 gram margarin yağı
2 yumurta
1 demet maydanoz
birkaç yaprak fesleğen
1 dal biberiye otu
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Tavuğun içinden çıkanlarla ayaklarını ve boynunu ayırmalı. Tüyleri yolunmuş, içi çıkarılmış ve ince tüylerinin giderilmesi için tütsülenmiş tavuğu iyice yıkayıp karnından boynuna kadar yarıp kemiklerini çıkarmalı, pirzola döver gibi iyice dövmeli. Dana kıymasıyla kıyılmış sosisi, fesleğeni ve maydanozu, rendelenmiş peyniri, ekmek tozunu bir kâseye koymalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra yumurtaları kırmalı ve iyice karıştırarak bunları birbirlerine iyice yedirmeli. Sonra bu karışımı ortadan ikiye açılmış ve dövülmüş tavuğun içine yaymalı. Tavuğun bir yanından başlayıp içiyle birlikte sararak uzunlamasına bir rulo yapmalı. Sonra bu ruloyu salam bağlar gibi temiz bir sicimle iyice bağlamalı. (Sicimin altına biberiye dalını oturtmayı unutmamalı). Rulo edilmiş tavuğu yağa bulanmış bir tepsiye oturtmalı. Üstüne kalan margarin yağını parçalara bölüp serpiştirmen. Zeytinyağını da gezdirerek döktükten sonra kızgın fırına sürmeli. Fırının ateşini ortaya indirmeli ve vakit vakit çevirerek ve kaşıkla salçasından üstüne dökerek rulo tavuğu iyice pişirmeli. Tavuk pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve ruloyu servis tabağına almalı. Üstüne salçasını dökmeli ve sofraya götürmeli. Ruloyu sofrada dilimleyip servis yapmalı.