



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ RULOSU

1 kg havuç
4 adet yumurta
5 kaşık un
1/2 paket kabartma tozu
400 gr süzme yoğurt (Arasına sürmek için)
3 yemek kaşığı mayonez
3-4 diş sarımsak
4 tane orta boy havuç
100 gr yağ
Yarım demet maydanoz
Tuz

Tüm havuçları rendeleyip yağda pişinceye kadar kavuruyoruz. Tuzu ilave edip soğumaya bırakıyoruz. Yumurtaları çırpıyoruz. Unu ve kabartma tozunu ekliyoruz. Robotun ya da rondonun içine alıp havuçların 3/2 sinide alıp rondoda çekiyoruz ve karıştırıyoruz. Sert bir hamur haline geliyor. Hazırladığımız bu hamuru yağlı kağıt serdiğimiz bir fırın tepsinine düzgünce döküp önceden 180 C[?]ye ısıttığımız fırında üstü pembeleşene kadar pişiriyoruz. Aynı rulo pasta yapar gibi. Fırından çıkardığımız hamuru yağlı kağıt yardımıyla ve havlu yardımıyla rulo hale getirip bir kenarda o şekilde soğumasını bekliyoruz.

Yoğurt, mayonez ve sarımsakları ezip karıştırıyoruz. 3/2 sini ayırıp bunun içine havuç ekliyoruz. Geri kalanını üste sürmek için kenara koyuyoruz.

Bu karışımı, soğuyan rulo kekimizin içine süreceğiz. Rulo keki yavaşça kırıp parçalamadan açıyoruz. İçine sürüyoruz. Tekrar rulo yapıyoruz. Üstüne geri kalan yoğurtlu karışımı sürüyoruz. En üste ince doğranmış maydanozları döküyoruz. Rulo salatamızın üzerini streç film ile kapatıp bir gece dolapta beklettikten sonra dilimlere servis ediyoruz.



