

Havuclu Rulo Salata

Malzemeler

1 kilo havuc
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın aki
5 yemek k. un
1 tatli kasigi tuz
1 cay b. su
1 yemek k. zeytinyagi
Ic dolgusu icin;
400 gr. suzme yogurt
200 gr. beyaz peynir
Yarim demet dere otu
2 dis sarimsak
Tuz

Yapilisi

Havuclari yikayip kaziyin ve rendeleyin.

Genisce bir tavaya zeytinyagini koyup rendelediginiz havuclari karistirarak pisirmeye baslayin.

Icine bir cay bardagi suyu ekleyip suyunu cekene kadar biraz daha kavurun.

Tuzunu ekleyip sogumaya birakin.

Bu arada yumurta aklarini bir tutam tuz ile tamamen kar beyazi oluncaya kadar cirpin. Soguttugunuz havucun icine yumurta sarilarini ve unu ekleyip karistirin.

Karisimi blenderdan gecirin.

Cirptiginiz yumurta aklarini iki ya da uc seferde olacak sekilde, havuclu karisimiza asagidan yukariya karistirarak ekleyin. Yumurta aklarini sondurmemek icin cok karistirmayin.

Yagli kagit serdiginiz firin tepsisine duzgunce yayin. (Buyuk boy tepside daha guzel olacaktır.)

Onceden 180 derecede isitilmis firinda 15 dakika pisirin.

Firindan cikar cikmaz yagli kagit ya da bir havlu bez yardimiyla rulo haline getirip sogumaya birakin.

Bu esnada ic dolgusu icin suzme yogurt, ezilmis sarimsak, dogranmis dere otu ve rendelenmis beyaz peyniri iyice karistirin.

Soguyan rulonuzu dikkatlice kirmadan acip icine hazirladiginiz peynirli karisimdan surun ve tekrar rulo yapin.

Uzerini strec filmle kapatip bir gece bekledikten sonra dilimleyerek servis yapin.