

Labneli Pancar Rulo

Malzemeler

1-1,5 su bardagi pancar puresi (Pancar haslanip rondoda cekilecek)

3 adet yumurta

2 yemek kasigi un (tepeleme)

2 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi tereyagi

1 cay kasigi tuz

Arasina;

200 gr. labne peyniri

4-5 dal roka

4-5 dal dereotu

1 dis ezilmis sarimsak

Yapilisi

Yumurtanin sarilari ve aklari ayrilir; yumurta aklarina bir cimdik tuz eklenip mikser yardimiyla kar gibi oluncaya kadar cirpilir. (Kase ters cevrildiginde yumurta aklari dokulmeyecek)

Ayri bir kapta sivi yag, tereyagi ve yumurta sarilari cirpilir. Un, tuz ve pancar puresi eklenip karistirilir. Yumurta aklari sonmemesine dikkat edilerek yavasca karisima eklenir. Yagli kagit serilmis kare bir firin kabina duzgunce yayilir ve onceden isitilmis 180 derece firinda 18-20 dakika pisirilir. Ilk sicakligi gecince yagli kagit ile birlikte rulo yapilir, uzerine nemli bir ortulerek sogumaya birakilir.

Roka ve dereotu ince bir sekilde kiyilir ezilmis sarimsak ile birlikte labne peynirine eklenip karistirilir. Sogumus olan pancarli rulo acilir ve uzerine labneli karisim yayilir, tekrar rulo seklinde sarilip strec filme sarilir. Buzdolabinda bir sure dinlendirilip dilimlenir ve sofralarinizi suslemeye hazir.ellerimize saglik