

Labneli Rulo

Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 cay bardagi kaynar su
- 2 yemek kasigi nisasta (tepeleme)
- 3-4 yemek kasigi un (tepeleme)
- 1 tatli kasigi biber salcasi
- 1 yemek kasigi domates salcasi
- 60 gr. tereyagi
- 1 cay kasigi tuz
- 1 cay kasigi kabartma tozu

Arasina:

- 200 gr. labne peyniri
- 2 dal yesil sogan (sadece yesil kismilari)
- 1 adet kapy a biber
- 3-4 dal dereotu
- 1 dis sarimsak (istege bagli)

Yapilisi

Yumurtalari sarisi ve aki birbirinden ayrilir. Yumurta aklarina bir cimdik tuz atilip mikser ile iyice kar haline gelinceye kadar cirpilir. (Kase ters cevrildiginde dokulmeyecek)

Ayri bir kapta yumurta sarilari ve kaynar su karistirilir. Un, nisasta, kabartma tozu ve tuz birlikte elenerek yumurta sarilarina eklenir. Eritilip sogutulmus tereyagi ve salcalari eklenir. (Hamur kirmizi bir renk alacak) Sonra yavasca yumurta aklari eklenip sonmemesine dikkat edilerek karistirilir. Kare bir firin kabina yagli kagit serilir ve hazirlanan hamur duzgunce uzerine yayilir. Onceden isitilmis firinda 15-20 dakika kadar pisirilir. Pisip pismedigini kurdan batirililarak kontrol edebilirsiniz. Ilk sicakligi gecince yagli kagit ile birlikte rulo yapilir, uzerine nemli bir bez ortulerek sogumaya birakilir. Yesil sogan ve dereotu ince bir sekilde kiyilir, kapy a biber minik kupler halinde dogranir, ezilmis sarimsak ile birlikte labne peyniri ile karistirilir. Soguyan rulo acilir ve uzerine labneli karisim duzgunce yayilir, sonra tekrar rulo yapilir. Strec filme sikica sarilip bir gece buzdolabinda bekletilir. Dilimlendikten sonra servis sunulur.ellerimize saglik