

Haydi Mutfağa



Peynirli Lavaş Rulolarından Salyangozlar

Malzemeler

- 1 çay bardağından az un
- Yarım çay bardağı su
- Semizotu yaprakları
- 1 salatalık
- 1 yemek kaşığı krem peynir

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sonra da sebzeleri yıkayın. Yüzeyi yapışmayan bir tavayı ocakta ısıtın. Un ve suyu bir kâsede pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Ocağın altını kısıp lavaş karışımını tavaya dökün, tavayı hafifçe çevirerek karışımın yayılmasını sağlayın. Her iki yüzünü pişirdikten sonra elinizi yakmayacak kadar soğumasını bekleyin. Ardından rulo yapıp iyice soğumaya bırakın. Soğuyan lavaşı açın, iç yüzeyine krem peyniri sürüp yeniden rulo yapın ve birer parmak kalınlığında dilimleyin. Semizotu yapraklarını tabağa yerleştirin. Salatalığın kabuğunu soyduktan sonra rulolarla orantılı olacak şekilde uzun parçalar hazırlayıp tabağa koyun. Dokunaçlar için ince parçalar kesin ve gövdenin üzerinde kürdanla ikişer delik açarak bu parçaları deliklere yerleştirin. Lavaş ve peynirli ruloları da gövdelerin üzerine koyduğunuzda minik salyangozlar hazır demektir. Afiyet olsun!