

## رولت گوشت

رولت گوشت از جمله غذاهای مناسب برای مهمانی های رسمی است.



رولت گوشت از جمله غذاهای مناسب برای مهمانی های رسمی است. این غذا با توجه به محتویات داخل رولت، در طعم و مزه های مختلف درست می شود. ما نیز در اینجا به دو نمونه از آن ها اشاره می کنیم. در ضمن از جمله مزایای رولت گوشت این است که وقتی مهمانی رسمی دارید و قرار است چند نوع غذا درست کنید، می توانید این غذا را از شب قبل آماده کرده و پس از تهیه سس، آن را در روز مهمانی روی رولت بریزید. سپس در فر یا مایکروفر

گرم کرده و سرو کنید.

مواد لازم برای تهیه رولت:

گوشت چرخ کرده (مخلوط گوساله و گوسفند) نیم کیلوگرم

پیاز متوسط یک عدد

سیر 2 حبه

فلفل سیاه درسته 4 تا 5 دانه

نمک یک قاشق چای خوری

پودر سوخاری به مقدار لازم

رب گوجه فرنگی یک قاشق غذاخوری

مواد مورد نیاز برای داخل رولت:

روش یک:

تخم مرغ 2 عدد

جعفری یا گشنیز خردشده 3 قاشق سوپ خوری

نمک و فلفل به میزان لازم

روش دو:

زرشک 3 قاشق سوپ خوری

گردوی خردشده 2 قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

ابتدا پیاز را پوست کنده و پس از شستن خرد کنید.

سپس سیرها را نیز پوست گرفته و رنده کنید.

گوشت چرخ کرده را به چند قسمت تقسیم کرده و هر یک از قسمت ها را همراه کمی پیاز و سیر داخل دستگاه خردکن یا

غذاساز بریزید.

این کار را آن قدر تکرار کنید که گوشت با سیر و پیاز چرخ شود.

در پایان کل گوشت را مجدداً داخل دستگاه بریزید و نمک و فلفل را به آن اضافه کرده و خوب با هم مخلوط کنید.

نکته اول:

اگر مخلوط گوشت و پیاز و سیر به دست نچسبید، یعنی آماده درست کردن رولت است، در غیر این صورت، آن قدر ورز دهید تا

دیگر به دست نچسبید.

نکته دوم:

با توجه به این که با این مقدار گوشت، می توانید 2 عدد رولت درست کنید، مقدار گوشت را به 2 قسمت تقسیم کنید.

حالا در کف یک سینی مقداری آرد سوخاری بپاشید و نیمی از گوشت را برداشته و پس از صاف کردن در کف دست، روی

سینی آغشته به پودر سوخاری پهن کنید تا به صورت گرد باز شود.

توجه داشته باشید لبه های گوشت نباید ضخیم باشد و تا جایی که امکان دارد، به طور یکنواخت با فشار آوردن روی گوشت،

لبه های آن را نازک کنید.

سپس مواد داخل رولت را آماده کنید و سطح گوشت را با آن بپوشانید.

اگر می خواهید از مخلوط تخم مرغ دار برای داخل رولت استفاده کنید، ابتدا باید تخم مرغ ها را آب پز کرده و پس از پوست

کندن به صورت حلقه حلقه خرد کنید.

حالا جعفری یا گشنیز خرد شده را روی گوشت بریزید و سپس تخم مرغ ها را روی سبزی بچینید و با پاشیدن نمک و فلفل، آن

را مزه دار کنید.

در پایان، لبه های گوشت را از رو به رو به هم بچسبانید.

برای این منظور از 2 انگشت شست و سیاه استفاده کنید و لبه ها را روی هم طوری فشار دهید تا خوب به هم بچسبند.

نوبت سرخ کردن رولت است. داخل تابه ای گود، مقداری روغن بریزید و روی شعله اجاق گاز قرار دهید تا داغ شود. سپس

رولت پیچیده شده را داخل روغن بگذارید. پس از این که یک طرف آن کمی سرخ شد، آن را برگردانید تا طرف دیگر نیز سرخ

شود.

در فاصله سرخ شدن یکی از رولت ها، برای درست کردن رولت دیگر، دست به کار شوید. همان طور که پیش از این نیز ذکر

شد، شما می توانید داخل رولت را با مخلوط دیگری هم پر کنید، بنابراین این رولت را به جای مخلوط تخم مرغی با زرشک و

گردو بپیچید.

برای این منظور، پس از پهن کردن گوشت روی سینی آغشته به پودر سوخاری، زرشک را شسته و با گردوی خردشده مخلوط

کنید.

سپس آن را روی گوشت بریزید.

حالا 2 طرف گوشت را مانند روش قبل، روی هم چسبانده و آن را سرخ کنید.

پس از سرخ شدن رولت ها، آن ها را داخل تابه ای بزرگ کنار هم قرار دهید.

تابه کوچک دیگری نیز آماده کنید و در آن کمی روغن بریزید. سپس یک قاشق سوپ خوری رب گوجه فرنگی را در آن تفت داده و

مقداری آب نیز به آن اضافه کنید.

حالا سس حاصله را روی رولت های چیده شده در تابه بزرگ بریزید و در ظرف را بگذارید و مدت يك ساعت روی شعله اجاق گاز قرار دهید تا رولت ها بپزند.