

## رولت نان لواش

تخممرغ، پیازچه، سیر و تره‌فرنگی را نگینی خرد کنید. ماست، نمک، فلفل و پنیرخامه‌ای را با هم مخلوط کرده و همراه با تن‌ماهی در مواد بالا بریزید.



مواد لازم برای 4 نفر:

تخممرغ آب‌پز 2 عدد

دم پیازچه 5 عدد

سیر تازه 1 عدد

تره‌فرنگی 1 عدد

ماست‌خامه‌ای 2 پیمانه

نمک، فلفل به میزان لازم

پنیرخامه‌ای 2 قاشق سوپخوری

کنسرو ماهی کیلکا یا تن‌ماهی 1 عدد

نان لواش 3 عدد

طرز تهیه:

تخممرغ، پیازچه، سیر و تره‌فرنگی را نگینی خرد کنید. ماست، نمک، فلفل و پنیرخامه‌ای را با هم مخلوط کرده و همراه با تن‌ماهی در مواد بالا بریزید. نمک و فلفل را اندازه کرده، کمی هم زده و نیم‌ساعت مواد را استراحت دهید. نان‌لواش را در سطح صافی گذاشته و خمیر دور آن را بگیرید. مواد را روی نان ریخته و کره آب‌شده را روی نان بکشید و نان را رول کنید. رولت را در فویل پیچیده و نیم‌ساعت کنار بگذارید، سپس با چاقو برش رولتی بدهید.

نکته:

1- نان لواش بعد از خریداری حتماً باید در کیسه پلاستیکی باشد که خشک نشود.

2- برای زیبایی رولت می‌توانید وقتی مواد را به هم زدید در آخر کار تخممرغ و تن‌ماهی را مخلوط کنید.