رول مرغ و پنیر پیچیده شده در خمیرهزارلا

سینه مرغ	۴ عدد
پنیر سوئیسی	۲۴ ورق
ژامبون	۱۲ ورق
خمیر هزارلا	۲ ورق
سیر	۱ حبه
سس خردل	۴ ق.غ
تخم مرغ	۲ عدد
نمک	۱ کمی
فلفل	۱ کمی

۱ ابتدا مرغ را با نمک و فلفل سیر طعم دار کنید، سپس هر تکه سینه مرغ را روی سلفون قرار دهید و روی آن را با سلفون بپوشانید و با وردنه خوب گوشت را پهن کنید

۲ سپس روی آن ۴لایه پنیر سوئسیی(یا پنیر دلخواه) قرار دهید و سه لایه روی آن ژامبون و مجددا دو لایه پنیر

۳ سپس با همان سلفون و به طرزی که در فیلم نمایش داده شده مرغ را رول کنید و بگذارید برای یک ساعت در یخچال بماند

۴ خمیر هزار لارا به دو قسمت نقسیم کنید و روی آن سس خردل بریزید،رول را در میان خمیر قرار دهید و مجددا رول کنید و دو طرف آن را بپوشانید

۵ با چنگال روی خمیر شیارهایی ایجاد کنید و با تخم مرغ زده شده همه جای خمیر را بپوشانید، سپس رول ها را به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد قرار دهید

۶ نوش جان :)