



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU RULO PATATES SALATASI

- 5 tane patates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet havuç (haşlanmış)
- 1 çay bardağı bezelye (haşlanmış)
- 1 çay bardağı mısır (haşlanmış)
- 10 adet kornişon turşu (küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 tutam dereotu

Patatesleri yumuşayana kadar haşlayıp kabuklarını soyun. Haşlanmış patatesleri ezerek püre haline getirin. İçine tuz, karabiber ve tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Düz bir zemine streç film serip patates püresini üzerine yayın.

Bezelye, havuç, mısır ve kornişon turşuyu patatesin üzerine yayın.

Streç film yardımıyla patatesi rulo şeklinde sarın.

Rulo patatesi buzdolabında 1 saat bekletin.

Üzerini dereotu ile süsleyin.

