



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PAZI RULOSU

1/2 demet pazının yaprağı
5 adet patates
1'er adet havuç ve soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet sivri biber
Tuz, karabiber, kimyon

Patatesleri ve havucu haşlayın. Kiyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine biberleri, patatesi ve baharatları ekleyin. Beş dakika kavurup ocaktan alın. Pazi yapraklarını sıcak suda biriki dakika tutup süzün, iki kat olarak düz bir zemine yayın, üzerine patatesli harcı dökün. Havucu tam ortasına yerleştirin ve rulo yapıp, yağlanmış fırın kabına koyun. Üzerine alüminyum folyo kapatın ve su dolu bir tepsiye oturtun. 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.