



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PATATESLİ PAZI RULOSU

Yarım demet pazının yaprağı
6 dilim AYTAÇ DANA MACAR SALAM
5 adet orta boy patates
1 adet büyük boy havuç
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet sivri biber
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kimyon

Havucu soyun. Patatesleri ve havucu haşlayın.
Patateslerin kabuklarını soyup ezin ve kenara alın. Havucu bütün olarak bırakın.
Soğanı ve biberleri ince kıyın. Sıvıyağı bir tavada kızdırın ve soğanları ekleyip rengi dönene kadar kavurun.
Üzerine biberleri ekleyin. 1-2 dakika daha kavurup ezilmiş patatesi, karabiber, kimyon ve tuzu ilave edin.
5 dakika kavurup ocaktan alın. Pazı yapraklarını sıcak suda 1-2 dakika tutup süzün.
Soğuduktan sonra, düz bir zemine (kullanacağınız fırın kabına sığacak ölçüde) iki kat olarak yayın.
Üzerine AYTAÇ DANA MACAR SALAM dilimleri dizin. Hazırladığınız patatesli harcı da üzerine yayın.
Havucu patatesli karışımın tam ortasına yerleştirin ve pazı yapraklarını büyük bir rulo haline getirin.
Fırın kabınızı yağlayıp bu ruloyu içine yerleştirin.
Üzerini alüminyum folyo ile kapatın ve su dolu bir tepsiye oturtun. Bu şekilde önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.
Servis kabına alın ve dilimleyerek servis yapın.

