



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ HAVUÇLU PATATES RULOSU

3 adet patates
1 adet havuç
3 yemek kaşığı bezelye
3 yemek kaşığı mısır
1 adet yumurta
25 gr tereyağı
4 adet turşu
1 tutam maydonoz
Yarım limon suyu
Pul biber
Karabiber
Tuz

Kabukları soyulmuş patatesi rendeleyin içine tereyağı karabiber, limon suyu ve tuz koyup karıştırın. Strecin üzerine patates hamurunu yayın.

İç harcı için yumurtayı, havucu, kornişonu küçük doğrayın sanayağ, limon suyu, pulbiber, karabiber tuzla tatlandırın patatesin uç kısmına boydan boya yayın. Strecle beraber patatesi rulo yapın. Buzdolabında bu şekilde biraz dinlendirin.

Servis zamanı tabağa alıp üzerine ince kıydığınız maydonoz serpin.

