



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PATATES RULOSU

Malzemeler

- 1 kg patates
- 100 gr kaşar peyniri
- 150 gr Tukaş Bezelye Konservesi
- 4 çorba kaşığı ufalanmış lor peyniri
- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 tutam tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1 adet havucu küp küp doğrayın. Tuzlu kaynar suda yumuşayınca kadar bekletip, süzün. Patatesleri soyup, dörde kesin. Tuzlu suda haşlayıp, süzün. Soğuyunca püre haline getirin. Dil peynirini tel tel ayırın. Derin bir kaptaki yumurta sarısını köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Dil peyniri, lor peyniri, bezelye, patates püresi ve bir tutam tuzu ilave edip, karıştırın. Alüminyum folyoya havuçları serpiştirin. Üzerine hazırladığınız bezelyeli püreyi yayın. Rulo yapıp, katılaşıncaya kadar buzlukta bekletin. Daha sonra folyoyu ayırın. Bir parmak kalınlığında soğuk olarak servis yapın.