



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLİSTAN

MALZEMELER

3 haşlanmış patates (ezilmiş)

2 çorba kaşığı mayonez

Tuz

2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

İÇİ:

1 demet roka

2 adet salatalık turşusu

1 çorba kaşığı dolusu beyaz peynir (ezilmiş)

1 kahve fincanı susam

1 kahve fincanı çörekotu

YAPILIŞI

Patatesleri bir kaba alın. İçine limon suyunu, mayonezi, tuzu koyun karıştırın. Rokayı ince ince kıyın, içine küçük doğranmış turşu ve beyaz peyniri ilave edin, karıştırın. Patatesli harçtan ceviz kadar alın, elinizde açın. 1 çay kaşığı hazırladığınız içten koyun. Yuvarlayın, susama ve çörek otuna bulayıp servis tabağına dizin. 2 saat dinlendirip servis yapın.