



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JANBON RULOSU

8 dilim jambon
8 dilim kaşar peyniri
8 tatlı kaşığı patates püresi
1 tatlı kaşığı margarin
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Tezgahın üstünde açılan jambonların içine dilim kaşar peyniri yerleştirilir. Yerleştirilen kaşarın üstüne bir tatlı kaşığı patates püresi konulur. Patates pürelerinin üzerine nohut kadar margarin konulur ve Rulo şekline getirilir tepsiye dizilir. Her rulo üzerine biraz rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 150 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirildikten sonra servis edilir.
