



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK RULO

Ayşe Tüter

500 gr sotelik et
1 adet havuç
1 adet kereviz veya kabak
1 patates (küp şeklinde doğranmış)
1 çay bardağı bezelye
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı fıstık (kavrulmuş)
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı galeta unu
6 adet mantar
1 çorba kaşığı fıstık
karabiber
tuz
SOSU:
2 Su bardağı Yonca Domates Rendesi
1 kahve fincanı Yonca Zeytinyağı
yarım çay kaşığı Yonca sarımsak ezmesi
1 tane kesme şeker
tuz
defne yaprağı

Sos malzemesi beraberce ateşte 5 dakika pişirilir.

Etin üzerine 3 bardak su koyup, yumuşayınca kadar pişirin.

Haşlanmış sebzeleri, tuzu, karabiberi, mantarı, fıstığı, üzümü, maydanozu, galeta ununun yarısını ve 2-3 çorba kaşığı et suyunu ilave ederek karıştırın.

Haşlanmış etleri koyup, harmanlayın.

Yağlı kâğıda galeta unu ve fıstık serpin. Hazırladığınız harcı uzunlamasına yerleştirin sıkıca sarıp, rulo yapın.

1 gece dolapta beklettikten sonra, keskin bir bıçakla dilimleyin.

Etrafındaki kâğıtları temizleyip fırında ısıtarak domates sosla sıcak servis yapılır.