



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES RULO

- 5 adet patates
- 2 yemek kaşığı sana margarin
- 1 fincan süt
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 adet haşlanmış küp doğranmış havuç
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 fincan haşlanmış mısır
- 1 fincan küp doğranmış kornişon
- 1 kase süzme yoğurt
- 1 fincan mayonez

ÖNCELİKLE PATATESLERİ SOYUP DOĞRAYIP HAŞLIYORUZ. SUYUNU SÜZÜP HENÜZ SICAKKEN margarin, SÜT VE TUZ İLAVE EDİP EZİYORUZ. SOĞUMAYA BIRAKIYORUZ. STREÇ FİLM SERİP ÜZERİNE PATATES PÜRESİNİ DÜZGÜNCE YAYIYORUZ.YANDA GARNİTÜRLER VE YOĞURT, MAYONEZ VE TUZU KARIŞTIRIYORUZ. PATATES PÜRESİNİN ÜZERİNE YAYIP STREÇ FİLM YARDIMIYLA SIKI RULO SARIYORUZ. O ŞEKİLDE BİR GECE DOLAPTA BEKLETİYORUZ. STREÇ FİLMİ ÇIKARTIP ÜZERİNE MAYONEZLİ YOĞURT DÖKÜP İSTEDİĞİMİZ ŞEKİLDE SÜSLÜYORUZ. DİLİMLEYİP SERVİS EDİYORUZ.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.07.2014