



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI SOMON RULO

1 demet pazı
2 yaprak yufka
½ kilo somon balığı (ayıklanmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
150 gr. Light yağsız kaşar peyniri
1 çay bardağı süt (yağsız)

Pazı ve somon balığını valso plus da küçük küçük kıyın. Yufkaları dikdörtgen şeklinde katlayıp her yufkanın üzerine biraz zeytinyağı sürün. Somon ve pazı karışımını yufkaların bir kenarına uzunca yerleştirin. Uzun bir rulo yapıp bir fırın kabına yuvarlak halka şeklinde yerleştirin. Üzerine kalan peyniri dökün ve fırında 30 dakika 180 derece de üstü kızarana kadar pişirin.