



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO JAMBON

250 gram jambon
1 adet domates
1 bardak İtalyan salatası
5 adet zeytin
1 adet hazırlap yumurta

1) İnce kesilmiş 250 gram jambon dilimlerinin üstlerine 1 bardak İtalyan salatasını taksim ettikten sonra dilimlerin üstlerindeki salataları, jambon dilimlerinin uzunluklarına doğru yaymalı, sonra da içinde yayılmış İtalyan salatası olan her dilim jambonu sigara sarar gibi sararak uzun şekillere sokmalıdır.

2) Sonra uzun şekillere sokmuş olduğumuz bu jambonları uzunca bir tabağa yanyana sıralamak suretiyle döşemeli, tabağın baş taraflarına da dilimlere kesilmiş 1 adet hazırlap yumurta, yumurtanın üstüne de yarımşar zeytin ve tabağın yanlarına da yine ince dilimlere doğranmış 1 domates oturtmak suretile tabağı süslemeli ve servis yapılmalıdır.