



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULODA PATATES

6 adet patates
1 büyük boy haşlanmış havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz,nane
1,5 çay bardağı mayonez

Patatesleri haşlayıp iyice ezip tuz, limon suyu ve tereyağı ile tatlandırıdım. Tezgaha streç yayıp üzerine püreyi dikdörtgen olacak şekilde elle bastırıp şekillendirdim. Üzerine mayonezle karıştırdığım yoğurdu sürüp garnitürleri ekledim ve streç yardımıyla rulo yaptım. Bu şekilde dolapta bir süre beklettim servis yapacağım zaman üzerine tekrar yoğurt, mayonez karışımından sürüp süsledim, üzerine sürdüğünüz yoğurda sarmısakta ekleyebilirsiniz.