



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE RULOLARI

Birsel Türkmen

6 adet haşlanmış patates
1 adet kabak
1 adet havuç
2 adet közlenmiş kırmızı biber
Limon
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
1 demet pazı

Haşlanmış patatesler çalatta ezilir, limon suyu, tuz, karabiber ve zeytinyağı eklenip karıştırılır. Havuç ve kabak ince dilimlenip haşlanır. Közlenmiş biber boyuna dilimlenir. Pazı yaprakları haşlanıp suya tutulur. Temiz bir zemine yan yana serilir. Üzerine patates püresi yayılır. Pürenin üzerine havuç, kabak ve közlenmiş biber dilimleri dizilip rulo yapılır. Bir süre dinlendirilip, bıçakla 2-3 sm eninde dilimlenir ve servis yapılır.