



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KÜLAH

8-9 Dilim Çedar Peyniri
2 Havuç
2 Patates
1 Su Bardağı Konserve Bezelye
1 Su Bardağı Mayonez
6-7 Kornison Tursu
15-20 tane Biberli Yesil Zeytin
4-5 Dal Maydanoz
4-5 dal Dereotu
4-5 yaprak Marul
Biraz tuz

Havuç ve patatesleri temizleyip diri kıvamda haslayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince doğrayın. Kornison tursu ve yeşil zeytinleri ince ince dilimleyin. Marul yapraklarını yıkayıp süzün. Havuç ve patatesler soyulunca rendeleyip geniş bir kaba alın. Mayonez ve bezelyeyi ekleyip tuz serpin. Maydanoz, dereotu, kornison tursu ve yeşil zeytinleri ilave ederek iyice karıştırın. Çedar peyniri dilimlerini külah biçiminde kıvirip içlerini hazırladığınız karışımla doldurun. Açılmamaları için kurdanla sabitleştirin. Marul yapraklarını servis tabagina yerleştirip servis yapın.