



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ RULOLU PATATES SALATASI

4 adet patates
1 baş yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
3 yemek kaşığı mayonez
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 adet limonsuyu
4 yemek kaşığı sıvı yağ
4 adet Közlenmiş kırmızı biber
Arzu ettiğiniz kadar pazı yaprağı
Süslemek için:
Havuç
Maydanoz

Patatesleri haşlayarak, iyice ezin. İçine ince doğranmış taze soğan, maydanoz, dereotu, yağ, tuz, limon, karabiber, pul biber ve yeterince mayonez koyarak, iyice karıştırın.

Hazırladığınız karışımın bir miktarını ayırarak, geri kalanı bir kek kalıbına sıkıca yerleştirin. (Kalıbı daha önceden streç film ile kaplayın ki, sonradan salata şekli bozulmadan rahatça kalıptan çıkabilirsiniz.) Salatayı kıvam alması için buzdolabına koyun.

Bu arada, bir miktar pazı yaprağını haşlayın. Kırmızı dolmalık biberleri siz közleyebileceğiniz gibi isterseniz hazır konserve de kullanabilirsiniz. Pazı yaprağını bütün olarak düzgünce yayın, üstüne patates salatasından yayın ve onun üstüne ortadan açtığınız közlenmiş kırmızı biberi yayın. Son olarak biberin üstüne de patates salatasından yayın ve sıkıca rulo yapın. Elde ettiğiniz ruloyu yaklaşık 3 cm'lik aralıklarla dilimleyin. Bu işlemi elinizdeki patates salatası bitene kadar yapabilirsiniz.

Dolaptan çıkardığınız salatayı, salata tabağınızın üstüne ters çevirerek yerleştirin. Hazırladığınız pazılı rulolarıda etrafına dilediğiniz aralıklarla dizin. Salatayı yerleştirdiğiniz kalıbın ortası resimdeki gibi açıksa haşlayıp halka halka dilimleyeceğiniz veya jülyen doğrayacağınız havuçlarla ve arzu ettiğiniz yeşilliklerle süsleyebilirsiniz.

