



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPRİZ KÜLAH

MALZEMELER

8 Dilim edar Peyniri
2 Havuç
2 Patates
1 Su Bardağı Konserve Bezelye
1 Su Bardağı Mayonez
5-6 Kornison Tursu
14-15 Biberli Yesil Zeytin
3-4 Dal Maydanoz
3-4 Sal Dereotu
3-4 Yaprak Marul
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

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