PATATESLİ RULO BÖREK

5 tane orta boy haşlanmış patates
yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
2 tane yumurta
3 tane hazır yufka
200gr beyaz peynir
yarım demet maydonoz
1 çay kaşığı tuz

Haşlanmış patatesleri rendeleyiniz.İçine erittiğiniz margarini,yoğurdu,yumurtaların bir tanesinin sarısını ayırıp diğerlerini ilave ediniz.Peyniri,maydonozu,tuzunuda ilave edip hepsini karıştırınız.Yaptığınız harcı üçe bölünüz.Birinci yufkaya harçtan koyunuz.ikinci yufkayı üstüne serip tekrar harçtan koyunuz.üçüncü yufkayada aynı işlemi uygulayınız.
Sonra rulo şeklinde sarınız.Ruloyu tam ortasından ikiye bölünüz.Dikdörtken bir tepsiye yerleştirip, buzdolabında en az üç saat sertleştiriniz.Kolayca dilimlenmesi için sertleşmesi gerekiyor.Buzdolabından çıkarınca ekmek dilimi gibi kesip,üzerine yumurta sarısı sürünüz 180-200 derecede pişiriniz. Tuzunu, peynirinizin tuzuna göre ayarlayın lütfen.

ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13457 • adı:Patatesli Rulo Börek • gönderen:brdnrmn • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:27