



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO

4 adet yufka,
1 adet yumurta sarısı,
1.5 kg. patates,
1 su bardağı süt,
3 kahve fincanı margarin,
250 gram beyaz peynir,
üzerine:
2 kahve fincanı margarin

Patatesleri haşlayıp ezin. Patatesi, 3 kahve fincanı erimiş margarini, sütü, beyaz peyniri karıştırıp, bulamaç haline getirin.

Bir tepsiye yufkayı yayın. Üzerine kalan erimiş margarini sürün. 2 yufkayı üzerine koyun. Patatesli harcın yarısını dökün ve tekrar bir yufka koyun. Üzerine 2 kahve fincanı eritilmiş margarin sürün. Son yufkayı da serip en üste patatesli harcı ekleyin. Keskin bir bıçakla bir parmak kalınlığında kesin.

Yatık olarak yağlanmış tepsiye dizin. Yarım saat dinlendirip üzerine yumurta sarısı sürün. 230 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Makarnalı Rulo Börek \(görsel\)](#)