



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO BÖREK

6 adet yufka,
yarım paket margarin,
yarım çay bardağı ayçiçek Yağı,
2 su bardağı süt,
İçi için:
1 adet soğan,
250 gr. kıyma,
4 adet haşlanmış patates,
yarım çorba kaşığı salça,
1 demet maydanoz,
3-4 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
tuz,
karabiber,
pulbiber.
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı,
1-2 yaprak milföy hamuru

İçi için, soğanı küçük küçük doğrayıp ayçiçek yağında pembeleştiririm. Üzerine kıymayı ekleyip renk değiştirene dek kavuralım. Salçayı da ilave edip 1 dakika daha kavuralım. Üzerine haşlanmış patatesleri de rendeleyip ilave edelim. Doğranmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve pulbiberi de ekleyip tekrar karıştıralım. Börek içini ateşten alalım. Yufkaları yarıdan keselim, ilk yarım yufka üzerine erimiş margarinle karıştırdığınız ayçiçek yağı ve sütü serpelim. Üzerine patatesli iç malzemeden serpiştirelim. Üzerine ikinci yarım yufkayı serelim. Üzerine sütle yağı serpiştirelim.

Tekrar patatesli iç serpiştirelim. Üçüncü yarım yufkayı da serip tekrar yağ, süt ve patatesli içten serpelim. Yufkanın yuvarlak kenarlarını hafifçe içe döndürelim ve rulo yaparak saralım.

Arzuya göre böreğin üzerine şeritler halinde kestiğimiz milföy hamurları ile süsleyelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp, ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirelim.

[ML® Üç Renkli Börek için tıklayın](#)