



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO BÖREK

Malzeme:

3 adet yufka
3/4 paket margarin
2 kâse yoğurt
2 kâse soğan
4-5 adet patates
Kırmızı biber
1 adet yumurta
Tuz

Yapılışı:

Margarini eritip, yoğurt ile karıştırın. İlk yufkayı masaya serip, içine yoğurtlu karışımı sürün. Diğer yufkaları da üst üste koyup, aynı işlemi yapın. Öte yandan patatesleri haşlayıp, püre yapın. Soğanı rendeleyip, biraz kavurun ve pürenin içine katın. Bunu yufkaların üzerine yayın. Yufkaları rulo şeklinde sarın. Ortadan ikiye bölüp, buzdolabına koyun. 3-4 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip, yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, fırına verin.

Not: Bu böreği kızartarak da yapabilirsiniz.