



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK

Emine Beder

2 yufka

1/2 su bardağı süt

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

İçerisinde:

3 orta boy patates (haşlanmış)

1 demet maydanoz

4 çorba kaşığı sıvı yağ

2 yumurta akı

tuz

karabiber

Bir kaba haşlanmış patatesleri rendeleyelim. İçine kıyılmış maydanozu, sıvı yağı, yumurta aklarını, tuzu, karabiberi ekleyip karıştıralım. Bir kapta sütü, sıvı yağı çırparak karıştıralım. Bir yufkayı serip yarıdan keselim. Yufka parçalarının üzerine fırça yardımıyla, sütlü, sıvı yağlı harcı sürelim. Yufka parçalarını 10 cm. genişliğinde şeritler halinde keselim. Şeritleri, bir ucuna patatesli harç koyup rulo yaparak saralım. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp ruloların üzerlerine yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında börekleri, altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından çıkaralım. Börekleri pişer pişmez fırından almazsanız, kabarıklıklarını ve çıtırıklarını kaybederler.