



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI RULO BÖREK

- 3 adet yufka
- 3 adet patates
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta (sarısı üzerine)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Haşlanmış patates ezilir. Üzerine yoğurt, yağ, yumurta akı ve tuz eklenir. Adeta bir bulamaç olana kadar karıştırılır. İlk yufka serilir. Yüzeyine karışımın 1/3'ü konur ve yayılır. Sonra ikinci ve üçüncü yufka aynı şekilde yerleştirilir. Daha sonra fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Buzdolabında 2 saat bekletildikten sonra 1 parmak eninde dilimlenir. Kesik kısım üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sonra fırından alınır. Üzerlerine birer tutam kaşar bırakılır. Tekrar fırına verilir. Kaşar kızarana kadar pişirilir.