



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PATATESLİ RULO BÖREK

MALZEMELER:

1 YUMURTA
YARIM SU BARDAĞI SÜT
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2 YUFKA
3 ORTA BOY HAŞLANMIŞ PATATES
3 DAL TAZE SOĞAN
YARIM DEMET MAYDANOZ
TUZ
KARABİBER

Yumurtayı, yarım su bardağı sütü ve yarım çay bardağı sıvıyağı bi kaptı iyice çırpalım. Yufkaları ayrı ayrı serip üzerlerine bu malzemenin yarısını sürelim. Bir kabın içine haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Taze soğanı ve maydanozu ince doğrayıp patetese ekleyelim. Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştıralım. Yufkaların bir ucuna bu malzemenin pay edip rulo yaparak saralım. Ruloları 10 cm aralıklarla keserek fırın kabına dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek ısıtılmış 200 derece ısıllı fırında üzeri pembeleşene dek pişirelim. İkinci yufkaya da aynı işlemi yapalım.