PATATES RULOSU (BREZİLYA)

https://www.lezzetsirri.com

patates rulosu için:
5 adet iri patates
50 gr. tereyağı
1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı parmesan peyniri rendesi veya eski kaşar rendesi
1 tatlı kaşığı kıyılmış maydonoz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
karabiber
tuz
iç için:
1 kırmızı biber
1 baş soğan
50 gr. tereyağı
1/2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
karabiber
tuz

Maydanozları temizleyip kıyın. Soğanı ve kırmızı biberi temizleyip ince ince kıyın. Tavada 25 gr. tereyağını eritin, kızınca içine soğanı ve biberi atın ve karıştırarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Kıyılmış maydanozdan 2 çorba kaşığı karışıma ilave edin ve tekrar karıştırıp ateşten alın, bir kenara bırakın. Küçük bir tencerede tereyağının kalanını eritin. İçine unu atın, bir parça karıştırıp bir tel çırpıcı ile çırparak içine soğuk sütü yavaş yavaş ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak sosunuz koyulaşıncaya kadar 5-6 dakika pişirin. Sosu karışıma ekleyin ve karıştırın. Tuzunu karabiberini ekleyip soğumaya bırakın.
Patates rulosu için; patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayın. Bir bıçak sokarak piştiklerini kontrol edebilirsiniz. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Soğuyunca kabuklarını soyup bir çatalla ezerek püre haline getirin. İçine tereyağını, sütün dörtte üçünü, rendelenmiş parmesan peynirini, kıyılmış maydanozu kabartma tozunu ve unu ilave edertk hep birlikte karıştırın. Yumurtaların sarısını beyazından ayırın. Sarılarını kalan süt ile bir parça çırpın ve patates hamuruna ekleyin. Tuzunu karabiberini ekleyip tekrar hepsini birlikte karıştırın.
Yumurta beyazlarını karbeyaz haline gelinceye kadar çırpıp patates hamuruna katın ve alttan üste doğru çevirerek karıştırın. Hamurunuz bir parça akıcı olmalıdır.
Dört köşe fırın tepsisini yağlayıp, içine yağlı kağıdı düzgünce keserek yayın. Kağıdı da iyice yağlayıp ortasına patates hamuru karışımınızı dökün ve bir spatula ile yayın. 180 derecede, ortadan biraz fazla kızdırdığınız fırında 20-25 dakika, hamurun üstü hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin.
Hamurunuz pişince, fırından çıkarın ve nemli bir mutfak bezinin üzerine dikkatlice alın. 5 dakika kadar soğutup, yağlı kağıdı sıyırarak çıkarım.
Patates hamurunuzun üzerine daha önce hazırladığınız içi döküp, yine bir spatula ile yayın ve hamurun dar kenarından nemli bezin de yardımı ile kıvırarak aynı bir rulo-pasta gibi sarın. Patates Rulosunu 2 parmak kalınlığında dilimler halinde keserek sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "sudegül" tarafından gönderildi. 30.10.2016

© lezzetler.com tarif no:39496 • adı:Patates Rulosu (Brezilya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:51