



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREĞİ

Malzemeler:

5 adet yufka

4 adet orta boy patates

3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

100 gr. lor peyniri

1 demet maydanoz

Yarım çay bardağı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Yapılışı:

Ön hazırlık olarak patatesleri tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra rendenin iri tarafı ile rendeleyin, içine lor peynirini, ince kıyılmış maydanozu, yoğurdu, çırpılmış yumurtaları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Çırpma teli ile malzemeleri iyice bütünleşene dek karıştırın. Düz ve temiz bir zemine ilk yufkayı serin ve üzerine fırça yardımıyla yağ sürün, ikinci yufkayı ilk yufkanın üzerine yayın. Bu kez yağ sürmeden yufkanın her tarafına patatesli ve peynirli harcın bir kısmını yayın. Üzerine üçüncü ve dördüncü yufkayı aralarına yağ sürerek serin. Harcın bir kısmını yayın, son yufkayı da yaydıktan sonra üzerine tekrar peynirli ve patatesli harçtan serpin. Kenardan başlayarak 5 yufkayı birlikte rulo şeklinde sarın. Ruloyu keskin bir bıçakla 1 parmak kalınlığında kesin. Yatık olarak hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.