



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK

1 Su Bardağı ılık süt
Çörekotu
Aldığı kadar un
1 Tatlı Kaşığı nane
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Paket kuru maya
2 Adet yumurta
1 Adet soğan
1 Adet Patates
1 Paket Sana Klasik

Öncelikle margarin, kurumaya, ılık süt, yumurta akı, tuz, şeker ve aldığı kadar un karıştırılarak hamur yapılır ve dinlendirilir, patatesler haşlanarak rendelenir, soğan küçük küçük doğranır, ve patates soğan, nane ve tuz harmanlanır, hamur merdane yardımıyla açılır, açılmış hamurun üzerine yapılan iç serilir ve hamur rulo şeklinde katlanır, üzerine yumurta sarısı ve çörek otu sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "eberli" tarafından gönderildi. 21.12.2020