



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ ÇİRİŞ OTLU RULO

450 gr çiriş otu
1 dilim tost ekmeđi
1 yemek kaşığı galeta unu
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Patates püresi için:
3 adet orta boy patates
2 kaşığ tereyağı
1 çay bardađı süt
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Çiriş otunu ayıklayıp bol suda yıkayın. Daha sonra mutfak robotundan geçirip püre haline getirin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Ekmeđi suda ıslatıp suyunu iyice sıkın. Çiriş otu püresi, ekmeğ, galeta unu, tereyağı, yumurta sarılarını, karabiber ve tuzu iyice karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile iyice çırpın ve köpürtün. Çiriş otu püresine ekleyerek tahta bir kaşığla yavaşca karıştırın. Yağlı kağıt sermiş olduğunuz fırın tepsisine karışımı yayın. Daha önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin. Çiriş otlu karışımı fırından çıkarır çıkarmaz rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın.

Patatesli harç için;Patatesleri soyup haşlayın. Sıcakken ezerek püre şekline getirin. İçine tereyağı tuzu ve sütü ileve ederek karıştırın. Soğumuş olan çiriş otu püresini açın yağlı kağıttan çıkarın. Daha sonra hazırlamış olduğunuz patates püresini çiriş otlu zemine yayıp tekrar sıkıca rulo şeklinde sarın. 4-5 cm kalınlığında dilimleyerek servis yapın.

