



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINLANMIŞ RULO PATATES PÜRESİ

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 100 Gram  
Ayçiçek Yağı 1 Çay Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Nane 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Maydanoz 0.5 Demet  
Kırmızı Biber 1 Tutam  
Patates 7 Adet  
Yumurta 1 Adet  
Yufka 2 Yaprak  
Pastörize Süt 0.5 Su Bardağı  
Az Yağlı Light Yoğurt 2 Yemek Kaşığı  
Az Yağlı Light Kaşar Peyniri 75 Gram

Patatesleri suda haşladıktan sonra, rendeleyin.

Derin bir karıştırma kabında, rendelenmiş patatesler ile birlikte beyaz peynir, süt, kıyılmış maydanoz, tuz karabiber, kırmızı biber ve naneyi birlikte karıştırıp iç harcını hazırlayın.

2 yaprak yufkayı ayrı ayrı olmak üzere, açıp üzerine ayçiçek yağı sürün. Yufkayı ikiye katlayıp tekrar yağlayın. Daha sonra yufkaların uzun kenarına, uzunlamasına hazırladığınız harcı ekleyerek, yufkayı uzunlamasına sararak rulo haline getirin.

İkinci yufkayı da aynı şekilde hazırladıktan sonra 1 saat kadar dinlendirin.

Daha sonra, 2 yemek kaşığı yoğurt ile 1 yumurta sarısını karıştırarak ruloların üzerine sürün.

Yufkaları 1,5 cm. eninde minik yuvarlaklar halinde kesin ve her bir parçayı yanlamasına yatırarak üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.

COOK yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinizde yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra her bir parçanın üzerine kürdan saplayarak servis edin.

