



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES RULO

5 adet patates
Yarım kg rende kaşar
İç i için:
Yarım kg kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 baş soğan
1 çay kaşığı tuz

Patatesler soyulur, olabildiğinde ince ince doğranır. Rendenin cips kenarı da kullanılabilir. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir. Üzerine biraz rende kaşar serpilir. Patates dilimleri biraz bindirerek yerleştirilir. Üzerine biraz daha rende kaşar serpilir. 180 derece fırına verilir, kısa süre, kaşar eriyene kadar pişirilir. Diğer yanda tavaya tereyağı ve ince doğranmış soğan konur. Soğan pembeleşene kadar kavrulur. Salça eklenir. Bir kaç dakika sonra kıyma ve tuz konur. Kıyma tane tane olması için eze eze kavrulur. 10 dakika sonra ateşten alınır, fırından çıkan patateslerin üzerine yayılır, kaşar serpilir. Altaki yağlı kağıt yardımıyla rulo yapılır. 180 derece fırında 15 dakika pişirilir. Fırından çıkınca 1 parmak eninde dilimleyerek servise sunulur.