



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PATATES RULO

4-5 patates  
1 paket rendelenmiş peynir  
Bir avuç maydanoz  
2 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Tatlı toz biber  
Üstte rendelenmiş peynir  
Kıymalı harç için:  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
400 gr kıyma  
1 Soğan  
1 Yeşil biber  
2 kırmızı biber  
1 Yemek kaşığı domates salçası  
1 bardak sıcak su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
Karabiber

Patatesleri soyup rendeleyin. Elinizdeki rendelenmiş patatesin suyunu sıkın ve bir paket rendelenmiş peynir ekleyin.

Maydanoz, iki yumurta, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın ve büyük bir kare olacak şekilde bir parça fırın kağıdına yayın.

Sondan bir önceki rafta 180 °de fırında güzelce kahverengi olana kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

Yarım saat sonra ortadaki rafa tepsiyi koyun ve 20 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

Yağı bir tavada ısıtın ve önce kıymayı kızartın. Soğanı, biberleri ekleyin ve aynı şekilde soteleyin.

Sıcak su, tuz, kırmızı toz biber, karabiber ve bir çorba kaşığı domates salçası ilave edip kavurun.

Tepsiyi fırından çıkarıp kıyma ile kaplayın. Şimdi rulo haline getirin ve üzerine peynir serpin. Peynir güzelce eriyene kadar Fırında pişirin.

