



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU RULO BÖREK

- 4 yufka
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 soğan
- 1 haşlanmış patates
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış nohutları, rendelenmiş soğanla harmanlayın. İçine ezilmiş patatesi ekleyin. Su, süt ve yağı bir kaptaki çirpın. Yayıdığınız yufkayı bu karışımla ıslatın. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi koyup rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.