



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES RULOSU (BREZİLYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

patates rulosu için:

5 adet iri patates

50 gr. tereyağı

1 su bardağı süt

4 çorba kaşığı parmesan peyniri rendesi veya eski kaşar rendesi

1 tatlı kaşığı kıyılmış maydanoz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

2 çorba kaşığı un

1 yumurta

karabiber

tuz

iç için:

1 kırmızı biber

1 baş soğan

50 gr. tereyağı

1/2 demet maydanoz

3 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

karabiber

tuz

Maydanozları temizleyip kıyın. Soğanı ve kırmızı biberi temizleyip ince ince kıyın. Tavada 25 gr. tereyağını eritin, kızınca içine soğanı ve biberi atın ve karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Kıyılmış maydanozdan 2 çorba kaşığı karışıma ilave edin ve tekrar karıştırıp ateşten alın, bir kenara bırakın. Küçük bir tencerede tereyağının kalanını eritin. İçine unu atın, bir parça karıştırıp bir tel çırpıcı ile çırparak içine soğuk sütü yavaş yavaş ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak sosunuz koyulaşınca kadar 5-6 dakika pişirin. Sosu karışıma ekleyin ve karıştırın. Tuzunu karabiberini ekleyip soğumaya bırakın.

Patates rulosu için; patatesleri yumuşayınca kadar haşlayın. Bir bıçak sokarak piştiklerini kontrol edebilirsiniz. Suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Soğuyunca kabuklarını soyup bir çatalla ezerek püre haline getirin. İçine tereyağını, sütün dörtte üçünü, rendelenmiş parmesan peynirini, kıyılmış maydanozu kabartma tozunu ve unu ilave ederk hep birlikte karıştırın. Yumurtaların sarısını beyazından ayırın. Sarılarını kalan süt ile bir parça çırpın ve patates hamuruna ekleyin. Tuzunu karabiberini ekleyip tekrar hepsini birlikte karıştırın.

Yumurta beyazlarını karbeyaz haline gelinceye kadar çırpıp patates hamuruna katın ve alttan üste doğru çevirerek karıştırın. Hamurunuz bir parça akıcı olmalıdır.

Dört köşe fırın tepsisini yağlayıp, içine yağlı kağıdı düzgünce keserek yayın. Kağıdı da iyice yağlayıp ortasına patates hamuru karışımınızı dökün ve bir spatula ile yayın. 180 derecede, ortadan biraz fazla kızdırdığınız fırında 20-25 dakika, hamurun üstü hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin.

Hamurunuz pişince, fırından çıkarın ve nemli bir mutfak bezinin üzerine dikkatlice alın. 5 dakika kadar soğutup, yağlı kağıdı sıyırarak çıkarın.

Patates hamurunuzun üzerine daha önce hazırladığınız içi döküp, yine bir spatula ile yayın ve hamurun dar kenarından nemli bezin de yardımı ile kıvrarak aynı bir rulo-pasta gibi sarın. Patates Rulosunu 2 parmak kalınlığında dilimler halinde keserek sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "sudegöl" tarafından gönderildi. 30.10.2016