



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES RULOSU

50 gr margarin
5 adet iri patates
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
İç için:
1/2 kg. sosis
1 kırmızı biber
1 baş soğan
100 gr margarin
1.2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Karabiber
Tuz

Sosisleri iri iri dilimleyin. Maydanozları temizleyip kıyın. Soğanı ve kırmızı biberi temizleyip ince ince kıyın. Tavada 50 gr. margarinini eritin, kızınca içine soğanı ve biberi atın ve karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Sosisleri ekleyin ve birlikte pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış maydanozdan 2 çorba kaşığı karışıma ilave edin ve tekrar karıştırıp ateşten alın, bir kenara bırakın. Küçük bir tencerede margarinin 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 sosis karışımına 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 yağ, sütün dörtte üçünü, rendelenmiş parmesan peynirini, kıyılmış maydanozu kabartma tozunu ve unu ilave ederek 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.



© lezzetler.com tarif no:112861 • adı:Patates Rulosu • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.04.2025 - 07:29