



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ GONCA GÜL

2 adet yufka
3 adet patates
Yarım su bardağı rende kaşar
2 çorba kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı süt

Önce patates haşlanır, rendelenir. Üzerine rende kaşar, tuz ve ketçap eklenir, karıştırılır. Diğer tarafta yufkanın üzerine yağ ve süt karışımının yarısı sürülür. Üzerine ikinci yufka yerleştirilir ve kalan sütlü karışım sürülür. Kenarlarındaki yuvarlak kısımlar kesilir. Yufkanın ortasına serperek yerleştirilir. En son üzerine patatesli karışım yayılır ve fazla sıkı olmyan bir rulo yapılır. Bu şekilde buzdolabında 1 saat bekletilir. Daha sonra bıçakla 1 parmak kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.