



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MAYALI RULO

1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı tereyağı
1 su bardağı süt
2 yumurta
Ceviz büyüklüğünde yaş hamur mayası
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için;
5 büyük Patates
1 adet soğan
2 kaşık sıvıyağ
Tuz
Kırmızıbiber

1- Ilık süt içinde maya eritilir. Sıvıyağ, tereyağı, tuz, şeker, 1 yumurta 1 yumurtanın akı ilave edilip karıştırılır.
2- 2 su bardağı un ilave edilip, çırpılıp mayalanmaya bırakılır. Mayalanınca un ilave edilip, yoğrulur. Üzeri örtülüp sıcak bir yerde yarım saat mayalandırılır.
3- Mayası gelince 4 parçaya bölünür. Her parça 12 santim eninde 30 santim boyunda dikdörtgen haline getirilir. Ucuna uzunlamasına patatesli iç yerleştirilip rulo gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 4 rulo da yerleştirilip üzerine yumurta sarısı sürülür. 20 dakika tepsi mayası aldıktan sonra kızgın fırına verilip pişirilir.

İçin Hazırlanması:

Patatesler yıkanıp haşlanır. Soyulup rendelenir. Soğan da rendelenir. Tavaya rendelenmiş soğan ve yağ konarak kavrulur. Patatesler ilave edilip kavrulur, tuz, kırmızıbiber ilave edilip iyice karıştırılıp ateşten alınır.