



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PASTIRMALI RULO BÖREK

<https://migros.com.tr>

5 adet haşlanmış patates  
100 gr. eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
3 adet yumurta  
200 gr. dil peyniri  
150 gr. çemensiz pastırma  
Tuz  
Karabiber

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayın. Dil peynirini rendeleyin. Pastırmaları küçük parçalara ayırın ve çok az yağda ortalama 1-2 dakika orta ateşte pişirin. Yoğurt, yumurta, 75 gr eritilmiş tereyağı, çok az tuz ve karabiberi bir kaptaki çirpin. İçine rendelenmiş peyniri ve ezdiğiniz patatesleri ekleyip iyice karıştırın. Yufkayı tezgaha serin ve hazırlanmış olduğunuz iç harcının 1/3 ünü yufkanın üzerine yayıp üzerine pastırma serpin. Üzerine ikinci yufkayı koyup üstüne iç harcını yayın ve üstüne pastırma serpin. Üçüncü yufkada da aynı işlemleri tekrarlayın ve üst üste koyduğunuz yufkaları rulo şeklinde sarıp ortalama 4 cm kalınlığında kesin. Kestiğiniz parçaları fırın kağıdı koyduğunuz tepsiye yatırıp üstlerine kalan tereyağını gezdirin. 180 derecelik fırında biraz kızarana kadar ortalama 30 dakika pişirip sıcak servis edin.

