



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

1 paket yufka  
Yarım kg patates  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
Yufkayı ıslatmak için:  
½ su bardağı süt  
½ su bardağı sıvıyağ  
½ su bardağı yoğurt

Yufkanın harcını hazırlayın. Patatesleri kaynar suda haşlayın ve püre haline gelecek şekilde ezin. Geniş bir tencereye sıvıyağ ve pul biberi alın. Ardından tuzu ve patates püresini ekleyin. Harcı ilk sıcaklığı çıkana kadar beklemeye alın.

Yufkaları 8 üçgen şeklinde parçaya olacak şekilde bölün.

Yufkayı ıslatmak için süt, sıvıyağ, yoğurdu karıştırın ve yufkaları ıslatın.

Islattığınız yufkaların baş kısmına harcı koyun.

Üçgen yufkaları rulo şeklinde sarın.

Yufkaları kızgın yağda pişirin. Yağını süzdükten sonra servis edebilirsiniz.

