



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK (HAZIR YUFKA)

- 3 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 5 adet orta boy haşlanmış patates
- 200 gram beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz-karabiber

Yufka hariç tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Bir yufkayı serin, üstüne patatesli harçtan sürün, üzerine 2. yufkayı yayın yine patatesli harçtan sürün ve son kata da aynı şeyi yapın.

Yufkaları rulo yaparak sıkıca sarın. Streç filme sararak buzluğa koyun.

Fırını 200 derecede ısıtın.

Börek hafifçe donunca, keskin bir bıçak yardımıyla 1cm kalınlığında dilimleyin.

Dilimleri yağlı kağıt üzerine dizin, önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana, çıtır çıtır bir görünüm elde edene kadar pişirin.

Arzu edilirse fırına koymadan dilimlerin üzerine kaşar rendesi serpilebilir.

