



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO BÖREK

3 yufka
İç harcı için:
2 soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
Tuz
Karabiber
1 tutam kimyon
1 tutam kırmızı toz biber
4 haşlanmış patates
1 bağ maydanoz
Sıvı harç için:
1 su bardağı zeytinyağı
2 yumurta
1 su bardağı süt

Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Salçalar, baharatlar ve ezdiğiniz patatesleri ilave edin. Sürekli karıştırarak pişirin. İnce kıydığınız maydanozu ilave edip ocaktan alın. Sıvı harç için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kasede çırpın. Yufkalardan bir tanesini tezgahın üzerine serin. Sıvı harçtan fırçayla üzerine sürün. Patatesli harcın üçte birini yufkanın üzerine yayın. Diğer yufkayı yaydığınız harcın üzerine serin. Sıvı harç ile ıslatın ve patatesli harçtan yayın. Son yufkayı da üzerine yerleştirip, sıvı harçtan sürün ve kalan tüm patatesli harcı da yaydıktan sonra 3 kat yufkayı sıkıca rulo yapın. Rulodan 2 parmak kalınlığında halkalar kesin ve kalan sıvı harca bulayıp fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

