



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK

3 adet hazır yufka
75 gr yağ
4 adet orta boy patates
125 gr. böreklik rendelenmiş peynir
1 çay bardağı süt
½ demet kıyılmış maydano
½ demet kıyılmış dereotu
2 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri haşlayınız, kabuklarını soyduktan sonra rendeleyiniz.
Bir tencerede sütü kaynatınız ve tereyağı ile rendelenmiş patatesi ilave edip karıştırarak koyulaşana kadar pişiriniz.
Karışım soğuyunca peynir, baharatlar ve yeşillikleri ilave ediniz.
Yufkanın birini tezgaha seriniz ve hazırladığınız için üçte birini yayınız.
İkinci ve üçüncü kat yufkada da aynı işlemi uygulayınız.
Yufkaların üç katını birden çok sıkmadan rulo şeklinde sarınız.
Ruloyu ortadan ikiye bölüp üzerini örterek buzdolabına koyunuz ve bir gün bekletiniz.
Börekleri pişirmeden önce bir saat kadar derin dondurucuda bekletiniz.
Fırını 180 derecede ısıtınız.
Börekleri iki parmak kalınlığında dilimleyiniz ve üzerine yağlı yumurta karışımını sürünüz.
Yarım saat kadar pişiriniz.

