



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK

6 adet yufka,
yarım paket margarin,
yarım çay bardağı ayçiçek Yağı,
2 su bardağı süt,
İçi için:
1 adet soğan,
250 gr. kıyma,
4 adet haşlanmış patates,
yarım çorba kaşığı salça,
1 demet maydanoz,
3-4 orba kaşığı ayçiçek yağı,
tuz,
karabiber,
pulbiber.
zeri için:
1 adet yumurta sarısı,
1-2 yaprak milföy hamuru

İçi için, soğanı küçük küçük doğrayıp ayçiçek yağında pembeleştiririm. zerine kıymayı ekleyip renk değiştirene dek kavuralım. Salçayı da ilave edip 1 dakika daha kavuralım. zerine haşlanmış patatesleri de rendeleyip ilave edelim. Doğranmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve pulbiberi de ekleyip tekrar karıştıralım. Börek iini ateşten alalım. Yufkaları yarıdan keselim, ilk yarım yufka üzerine erimiş margarinle karıştırdığınız ayçiçek yağı ve sütü serpelim. zerine patatesli i malzemeden serpiştirelim. zerine ikinci yarım yufkayı serelim. zerine sütle yağı serpiştirelim.

Tekrar patatesli i serpiştirelim. nc yarım yufkayı da serip tekrar yağ, süt ve patatesli iten serpelim. Yufkanın yuvarlak kenarlarını hafifçe ie döndürelim ve rulo yaparak saralım.

Arzuya göre breğın üzerine şeritler halinde kestiğimiz milföy hamurları ile süsleyelim. zerine yumurta sarısını sürüp, ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirelim.

[ML®  Renkli Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.03.2025

