



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO BÖREK

Malzemeler

2 yumurta
aldığı kadar un
3 kaşık yoğurt
yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
4-5 patates (haşlanmış)
kuru nane
Çeşitli baharatlar
tuz

Yapılışı

Yumurtanın sarısının birini ayırınız.

Hamuru için 1 yumurta ve diğ er yumurtanın beyazı, 3 kaşık yoğurt yarım paket margarin bir paket sıvı yağ bir paket kabartma tozu ve aldığı kadar unu yoğurunuz.

Kulak memesi kıvamında hamur elde ediniz.

4-5 adet haşlanmış patates, kuru nane, çeşitli baharatları ile böreğ in iç malzemesini hazırlayın

Açtığınız hamurun içine hazırlamış olduğ unuz iç malzemeyi koyup rulo şeklinde sarınız.

Yaptığınız ruloyu verev şeklinde kesiniz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp biraz da çörek otu ile süsleyip, 180°C fırında pişirdikten sonra servis yapınız.