



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ RULO BÖREK

250 Gr Sana Hamurışı

3 Adet yufka

1 Kg. patates

2 Adet yumurta

2,5 Bardak süt

Öncelikle patatesler bir tencereye soyulur ve doğranır. Bunun üzerine süt eklenip bir güzel haşlanır. Haşlanan bu patatesler ezilir sulandırılır. Eğer patatesler sütün hepsini çekerse biraz daha ilave süt ilavesi yapılabilir. Diğer yandan margarin yağı eritilir ve yumurtayla beraber ezilmiş patatese eklenip karıştırılır. Patatesli karışımımız sürülebilecek kıvama getirilir ve 3 e ayrılır. Bir yufka serilir. Ayırdığımız patatesi karışımından ilki birinci kata yayılır. Aynı şekilde ikinci kata ikinci karışım, üçüncü kata üçüncü karışım yayılır. Son olarak yufkanın kenar kısımları kesilir ve içlere yerleştirilir ve sondan başa gelecek şekilde rulo şeklinde sarılır. Bu şekilde buz dolabı içinde bir süre dinlendirilir. Dilerseniz bu şekilde saklayıp bir gün sonra hazır hale getirerek servis edebilirsiniz. Son olarak eni bir parmak olacak şekilde kesilip, fırında kızartıldıktan sonra sıcak servis yapılır.