



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ RULO BÖREK

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı KIRMIZI PUL BİBER
- 5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 10 Adet haşlanmış patates

Öncelikle SANA yağıımız eritilir ve ılıtılır. Daha sonra Sana yağı, yumurta, kabartma tozu, yoğurt ,tuz, unu bir kaptaki karıştırıp, yoğurun. Hamurdan bir avuç alıp tezgahda bir merdaneyle yarım cm kalınlığında yuvarlak biçimde açın. İçine ezilmiş patatesli harçtan koyun ve yuvarlayıp rulo haline getirin. Ruloyu 3 yada 4 parça olacak şekilde kesin ve tepsiye dizin. Bütün hamurlara aynı işlemi uygulayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış fırında 185 derecede pişirin ve sonra servis yapın.