



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO BÖREK

1 paket margarin
1 paket kuru maya
1 su bardağı ılık su
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
İçi için:
1 patates
1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz
Üstü için çörekotu

Hamur için oda sıcaklığındaki margarin ile tüm malzeme karıştırılır. Kulak memesi kıvamında hamur yapılır. 20 dk dinlendirilir. Patatesler haşlanır rendelenir. Soğan küçük küçük doğranır ve bir kapta patates soğan, nane ve tuz harmanlanır. Hamur merdane yardımı ile açılır. Harç açılmış olan hamurun üzerine komple serilir ve hamur rulo şeklinde katlanır. Birer parmak kalınlığında dilimlenir. üzerine yumurta sarısı ve çörekotu sürülerek önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üstü kızarana kadar pişirilir.