



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATESLİ RULO ÇÖREK

2 adet yumurta  
Yarım paket margarin (eritilmiş)  
1 paket kabartma tozu  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç için:  
4 adet patates  
2 adet taze soğan  
3 çorb akaşığı süt  
Yarım tatlı kaşığı tuz

Yumurthanın birinin sarısı ayrılır. Kalan diğer malzemelerle orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada haşlanmış patates rendelenir. Üzerine ince kıyılmış taze soğan, süt ve tuz eklenir, iyice karıştırılır. Dinlenen hamur unlu zeminde merdaneyle küçük tepsi çapında açılır. Yüzeyine harç sürülür. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Bıçakla baş parmak kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Rulo Çörek için tıklayın](#)[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)

---