



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO ET

MALZEMELER

12 dilim dana bonfile

3 adet patates

1.5 su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı sıcak su

2 çorba kaşığı domates salçası

Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber, kekik

YAPILIŞI

Bonfileleri yarım su bardağı sıvıyağ ile yağlayıp 30 dakika bekletin. Patatesleri soyup yıkayın. Elma dilimi şeklinde doğrayıp 1 su bardağı sıvıyağda kızartın. Kevgirle yağdan süzerek çıkarıp başka bir kaba alın. Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber ve kekik serpip harmanlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Bonfile dilimlerinin üzerine birer dilim kızarmış patates yerleştirip rulo şeklinde sarın. Ruloları fırın tepsisine dizin. Salçayı sıcak suda ezip tepsiye dökün. Fırında 30 dakika pişirin. Kıyılmış dereotu serpip servis yapın.
