



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUFKA SARMASI

1 ay Bardağı Sıvı Yağ
1 ay Bardağı Eritilmiş Margarin
Alabildiğı Kadar Un
1 ay Bardağı Yoğurt
1/2 ay Bardağı Sirke
3 Adet Patates
2 Su Bardağı rendelenmiş beyaz Peynir
1 Adet Yumurtanın Sarısı
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup, püre yapın. Tuz ve karabiber serpin. Peynirle karıştırın. Sıvı yağ, eritilmiş margarin, yoğurt, sirke ve tuzu derin bir kaba alın. Üzerine alabildiğince un ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında olana dek yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurdan yufkalar açın ortasına patatesli ve peynirli içi bir sıra halinde dizip rulo yapın. Ruloyu yağlanmış tesinin ortasından dışına sararak yerleştirin, bittiğı yerden yeni yufka rulosunu koyarak onu da dışa doğru sarın, yufkaları ve içleri bu şekilde bitirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırında pişirio, sıcak servis yapın.