



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ RULO BÖREK

3 yufka
1 yumurta
100 gr peynir veya lor
4 patates
1 soğan
1 bardak yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz

- 1- Tezgaha bir yufka serilir. Yoğurt ile yağ çırpılıp yufkanın üzerine sürülür.
 - 2- ikinci yufka da onun üzerine konup aynı kaşımdan sürülür ve yufkalar tam ortadan ikiye bölünür.
 - 3- Kestiğimiz kenara hazırladığımız iç boydan boya konup yufka rulo şeklinde sarılır.
 - 4- ikinci parça da aynı şekilde yapıp 5'er santim arayla kesilir, kestiğimiz taraf üste gelecek şekilde tepsiye dizilir. Üzerine 1 yumurta çırpılıp, sürülür kızgın finnda pişirilir.
- İçin hazırlanması:
- 1- Patatesler haşlanıp soyulur ve rendelenir.
 - 2 Soğan da rendelenir ve bir tavaya yağ konularak kavrulur.
 - 3 Rendelenmiş patates ve tuz ilave edilip bir miktar kavrulup ateşten alınır. Peynir ve karabiber de ilave edilerek iç olarak kullandır.

[ML® Üç Renkli Börek için tıklayın](#)